Carmen Posadas
Gervasio Posadas

Hoy caviar, mañana sardinas



Cócteles, almuerzos, cenas y Para una embajada, la comida es imagen, y la imagen es particularmente importante cuando se trata de la misión diplomática en el extranjero de un país pequeño, como Uruguay, donde hay que suplir la falta de medios con imaginación, encanto personal, trabajo y enormes dosis de suerte. Y en el caso de estos países, la presión del éxito o el fracaso recae en una sola persona: la mujer del embajador.

Inspirándose en sus anotaciones, y rebosante de humor, este libro retrata las aventuras y desventuras de la familia Posadas en su constante trasiego por las diferentes capitales donde el padre, por su cargo diplomático, es destinado. De la mano de dos de sus hijos, testigos de excepción de momentos interesantes, estratégicos o simplemente curiosos, y envuelto en un halo gastronómico, el libro recorre el Madrid de los sesenta, con su tardofranquismo y primeros aires de renovación, el Moscú de los setenta, con Breznev y sus desfiles militares, y el Londres de los ochenta, con la flema e idiosincrasia de los británicos y en plena euforia con lady Di.

Carmen Posadas y Gervasio Posadas

Hoy caviar, mañana sardinas

ePUB v1.0
Nievesla 09.01.12

El Premio Sent Soví de Literatura Gastronómica tiene por objetivo fomentar la creación y divulgación de obras literarias en las que la cultura gastronómica sea factor sustancial, a fin de que surjan nuevos autores de la talla, en nuestro ámbito, de Álvaro Cunqueiro, Julio Camba, Néstor Lujan y Josep Pla, entre otros, que entendieron este género como auténticamente literario.

El premio cuenta con el mecenazgo del Grupo Freixenet y el apoyo de la Universidad de Barcelona, unidos mediante convenio bipartito con RBA Libros S. A.

El Llibre de Sent Soví es un recetario catalán de principios del siglo XIV y está considerado uno de los primeros de cocina europea. El manuscrito se conserva en la Biblioteca de la Universidad de Barcelona. De forma simbólica, el Premio Sent Soví se propone reivindicar la tradición histórica y contribuir a impulsar hacia el futuro una herencia secular.

HOY CAVIAR, MAÑANA SARDINAS recibió el Premio Sent Soví 2007.

El jurado estaba formado por: Carmen Alborch, Rafael Aracil, Carme Casas, Narcís Comadira, Rosa Regás, Jordi Teixidor de Ventós y Oriol Castanys.

PRÓLOGO

—El amor es como un suflé —solía decir nuestra madre— algo muy, pero que muy complicado de cocinar. Si abres el horno durante la cocción se *«resfría»*; si tardas en abrirlo, se desborda. A veces queda crudo por dentro, otras se quema, la mayoría de las veces se desinfla...

También la vida de los diplomáticos se parece a un suflé, pero por razones distintas: aparentemente, vista desde fuera, es dorada, redonda, bella. Huele bien y da gusto verla. Por dentro, en cambio, es otra cosa. Y lo peor no es que esté llena de aire como maliciosamente piensan muchos (que lo está). Lo peor es que sube y baja: un día está uno tomando caviar en una recepción del Kremlin o el té con la reina de Inglaterra y al siguiente comiendo un bocadillo de sardinas mientras pega sellos en una oficinucha minúscula de un oscuro ministerio o haciendo los temibles *«pasillos»*. Tal vez por eso, porque pasamos de subir a los castillos a bajar a las cabañas sin solución de continuidad, los hijos de los diplomáticos solemos pertenecer a dos bandos muy diferentes: los que odian la vida precaria e insegura y hacen todo lo posible por aparentar, por pertenecer, por *«estar»*, y los que se acostumbran a la montaña rusa y necesitan que su vida sea

un perpetuo chute de adrenalina. No sabemos muy bien a qué categoría pertenecemos Gervasio y yo. Supongo que tenemos un poco de ambas cosas, lo que es aún más complicado que haber elegido uno de los dos bandos. Porque la indefinición es siempre un problema para todo, para el amor, para las relaciones personales, para el trabajo... a menos que uno se dedique a la literatura, donde la indefinición no resta, sino que suma, pues permite ser un observador desapasionado de conductas ajenas. Quizá sea esa la razón por la que haya tantos escritores relacionados con el mundo diplomático y también tantos diplomáticos que aspiran a ser escritores. Claro que hay quien considera que, si existen tantos diplomáticos que escriben no es porque su vida sea un suflé o una montaña rusa, sino porque son testigos de excepción de momentos interesantes, estratégicos o simplemente curiosos. Es verdad, pero también es cierto que la mayoría de quienes han escrito sus experiencias tomando como punto de partida la idea de que su vida es extraordinaria, apasionante y, por tanto, digna de pasar a la posteridad literaria, lo único que han conseguido es dar a luz unas aburridísimas y pedantes memorias.

Excepciones a esta regla hay, por suerte, muchas. Sobre todo las que se valen del humor para retratar la vida de estos abnegados funcionarios que son una extraña mezcla de pararrayos, relaciones públicas, templadores de gaitas, cocineros, agentes secretos, confesores...

—Ya van a ver —nos decía nuestra madre muy a menudo —. Un día de estos los sorprenderé a todos con algo.

Y ese *«algo»* era un libro que pensaba escribir y que se iba a llamar Payalsta. Payalsta, que en ruso quiere decir algo así como *«¡Por favor!»* y es una muletilla que sirve para todo: tanto para agradecer como para demostrar

incredulidad o expresar ironía. Payalsta, según nos contó muchas veces, no se iba a parecer en nada a otros libros escritos sobre la vida diplomática. No sería un diario, ni unas memorias, ni tampoco uno de esos libros de buenas costumbres y protocolo. Iba a ser exactamente como un suflé: ligero, suave, lleno de anécdotas de su vida en distintos países y envuelto en un halo gastronómico. Porque un diplomático suele trabajar con dos armas: la política y la cocina.

Los tratados comerciales, las inversiones industriales, la creación de destinos turísticos, la resolución de las diferencias de criterio suelen ir acompañadas de almuerzos, cenas, desayunos y cócteles donde la comida sirve para romper el hielo, proporcionar un tema de conversación amable y acercar a los interlocutores más improbables. O para provocar crisis diplomáticas: no hay que retroceder mucho en el tiempo para recordar el gran revuelo que se montó, por ejemplo, cuando en el almuerzo de bienvenida a una reunión de la Unión Europea en Finlandia, el presidente Chirac, sin reparar en la proximidad de los micrófonos de prensa, les comentó indignado a Schroeder y a Putin que la cocina finlandesa era la peor de Europa, incluso peor que la inglesa, y que uno no se podía fiar de gente que comiera tan mal.

En el caso de una misión diplomática o embajada, la comida es imagen, dice muchas cosas de un país, y la imagen es particularmente importante cuando se trata de la embajada de un país pequeño. Si uno es embajador de Estados Unidos, por ejemplo, cuenta siempre con una poderosísima organización de secretarios sociales, responsables de protocolo, decoradores, cocineros, amas de llaves, etcétera, que hacen muy difícil que una recepción pueda salir mal. Se planifica, se organiza milimétricamente

como el lanzamiento de un trasbordador espacial desde Cabo Cañaveral y el jefe de misión sólo tiene que apretar el botón para que despegue el cohete. En cambio, cuando se representa a un país al cual la mayoría de las personas tiene dificultades para situar en el mapa, como es el caso de nuestro Uruguay, hay que suplir los medios con imaginación, encanto personal, trabajo, más trabajo y enormes dosis de suerte, para que el castillo de naipes no se derrumbe en el último momento, cuando los invitados están entrando por la puerta. Y en el caso de estos países, la presión del éxito o el fracaso recae en una sola persona: la mujer del embajador.

La gente prefiere imaginarse a estas mujeres como una mezcla de Mata Hari y Emmanuelle, siempre en grandes fiestas, vestidas con las mejores joyas, bebiendo champán, tramando conspiraciones y teniendo líos con apuestos oficiales para matar el tedio de los ratos muertos entre cóctel y recepción, mientras unos negritos de su numeroso servicio las abanican. Sin embargo, y exceptuando aquellos países donde las mujeres siguen sin poder abrir cuentas corrientes sin la autorización de su padre o de su cónyuge, en la actualidad las esposas de los diplomáticos son una especie en claro peligro de extinción.

Porque, ¿quién, en su sano juicio dejaría un trabajo, probablemente muy prometedor, sabiendo que no va a volver a trabajar mientras su marido esté en el servicio? ¿Y quién se marcharía, sin la menor idea de cuándo va a volver, a un país de cuya existencia no tenía noticia (los profanos piensan siempre en destinos como París, Nueva York o Bruselas en vez de los más probables Ulan Bator, Harare o Sanaa) y donde ni siquiera entiende los letreros indicadores de los cuartos de baño? ¿Arrastraría a sus hijos de colegio en colegio, del francés al ruso, pasando por el

portugués, el tagalo y el suahili? ¿Organizaría una mudanza para darse cuenta una vez allí de que se han perdido, roto o han sido robadas sus pertenencias más queridas? ¿Se echaría a los hombros la organización y, en muchos casos, la reconstrucción de una casa en un país extraño mientras su marido está trabajando tan ricamente, sin enterarse de nada? ¿Se resignaría a representar el papel de consorte ideal, sin más personalidad que ser *«la mujer de»*, cóctel tras comida tras cena, rodeada de gente desconocida que suele importarle un pito? ¿Se esforzaría en crear un círculo de relaciones profesionales y personales sabiendo que al cabo de cuatro años tendrá que desmontar el tinglado, trasladarse a la otra punta del mundo y volver a empezar de cero? Y por añadidura, ¿quién haría todo esto sin cobrar ni una perra gorda?

Aunque la realidad sea tan poco amable para los amantes del glamour y exagerando sólo un poquito, la mayoría de las mujeres de los embajadores suelen ser actrices que no llegan a fin de mes pero que actúan en un lujoso decorado teatral. Pueden vivir en grandes casas, pero obviamente no son suyas ni suelen tener fondos con qué repararlas. Para cambiar una cortina o lo hacen de su propio bolsillo o tienen que mandar un largo memorando al ministerio. Si no se encuentran en la improbable situación de tener suficientes muebles para decorar esos grandes caserones tienen que disimular toda la tramoya como buenamente puedan. Organizar una recepción no se soluciona cogiendo el teléfono y llamando al mejor catering de la ciudad, sino trabajando codo a codo con la cocinera durante quince días. Muchas veces se encuentran en la situación de ese embajador español en la Roma de principios del siglo xx que, después de dar una gran fiesta para los más notables de la ciudad, mandó la siguiente nota

al ministerio en Madrid: *«Hice todo lo que debía y debo todo lo que he hecho.»*

Al menos así eran las cosas en la época de nuestra madre. Durante más de treinta años, ella acompañó a nuestro padre a sus destinos: España, la Unión Soviética, Argentina, Gran Bretaña y Naciones Unidas montando y desmontando casas, con infinitas mudanzas a sus espaldas, en las que perdió sus recuerdos más queridos e intentó representar a su país con la mayor dignidad posible. Ella siempre dijo que no estaba preparada para la vida que la suerte le había deparado, que estaba hecha para haberse quedado en Montevideo llevando la tranquila vida de un ama de casa y cocinando para sus amigos en la vieja casona del Prado. Sin embargo, estaba casada con un viajero impenitente y un político de raza; eran jóvenes y a ella le gustaba la cocina. Parecían predestinados a dar tumbos por esos mundos.

A todos estos viajes, y a pesar de las malas artes de las empresas de mudanzas internacionales, mi madre siempre llevó un compañero inseparable: su viejo cuaderno de hule negro con el dibujo de dos tomates recortados pegados en la portada. En él fue anotando, con esa letra suya tan característica del colegio Sacre Coeur de Montevideo, algunas anécdotas relacionadas con su gran afición, menús de comidas que organizó o a las que asistió y muchas, muchas recetas, unas de su infancia, de la mítica (para nosotros) Ramona, la cocinera que la crió. Unas de amigos, otras de restaurantes o de embajadas. Estas anotaciones debían de ser el embrión de ese Payalsta, su proyecto de libro de historias de la vida diplomática, siempre postergado por atender a cuatro niños, un marido y un sinfín de viajes y obligaciones.

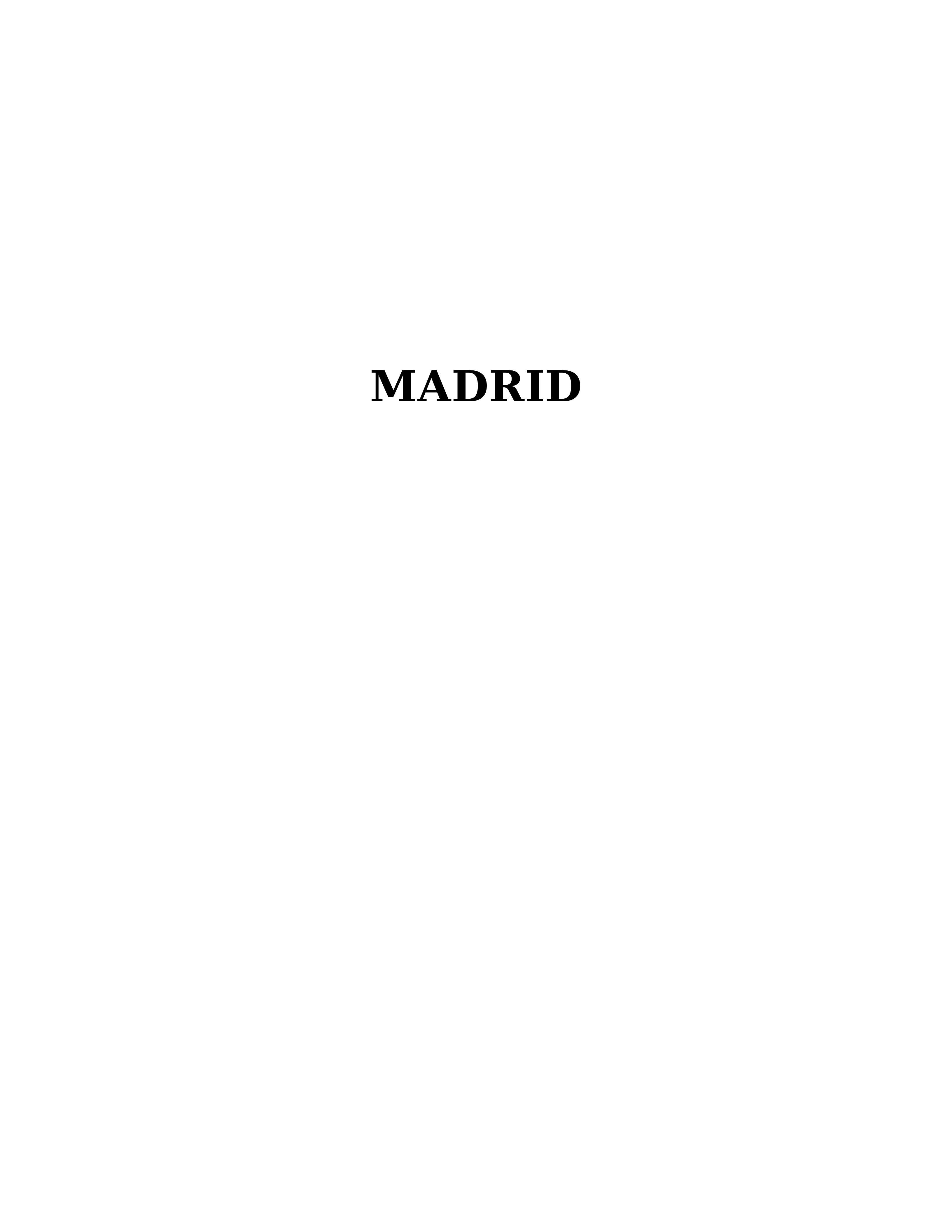
Año tras año aquel cuaderno fue engordando con nuevos sabores. Para nosotros, sus hijos, era fascinante eludir la férrea vigilancia a la que ella lo tenía sometido y ver qué habían comido en tal o cual ocasión, cuándo perenganito o zutanito habían venido a nuestra casa, o reconocer los aromas que habíamos intuido desde la cocina, a la espera del regreso de las bandejas con los restos que habían dejado los invitados para probar también nosotros aquellos manjares. Con el tiempo empezamos a copiar recetas e intentábamos replicarlas, buscando dar con ese toque maestro que siempre parecía eludirnos, escondido en alguna otra página o papel suelto.

Ahora, quizá con la intención de atrapar y embotellar aquellos deliciosos momentos, inspirándonos en aquellas anotaciones del cuaderno de los tomates, Gervasio y yo nos hemos lanzado a novelar algunas de las aventuras y desventuras de nuestra vida, poniendo el relato en boca de nuestra madre, en recuerdo de aquel libro que se le quedó en el tintero. En otras palabras, hemos intentado escribir Payalsta con la misma filosofía con que ella quiso hacerlo: presentar al lector un relato amable y divertido de la vida diplomática y de su lado gastronómico. Como ella hubiera hecho, procuraremos no entrar en el lado amargo de la profesión, sin contar tampoco las muchas plumas que una familia se deja en ese alborotado vagabundeo por el mundo.

A diferencia de nosotros, que lo hemos perdido, mis padres siempre conservaron su acento rioplatense. Para facilitar la lectura, Gervasio y yo nos hemos permitido la licencia creativa de *«españolizar»* gran parte de estas anotaciones y así evitar al lector los constantes viajes al diccionario para comprobar que arvejas son guisantes, choclo es maíz o porotos son judías. De esta forma podrá

disfrutar de las anécdotas y recetas familiares sin más preocupaciones.

Aunque nuestra madre siempre decía que para evitar la nostalgia nunca hay que volver a los países donde se estuvo destinado, nosotros romperemos la regla y los llevaremos a un paseo muy personal e intransferible por el Madrid de la década de los sesenta, inmersa en su tardofranquismo. Luego por el Moscú de Breznev de los setenta y más tarde por el Londres de los ochenta, en plena euforia de lady Di. Hemos elegido estos destinos por ser los que Gervasio y yo compartimos con nuestros padres. Esperamos que a ustedes les resulte un viaje divertido y suculento. Para nosotros es la oportunidad de meternos en la máquina del tiempo y recuperar unos años que marcaron nuestras vidas y, lógicamente, también nuestra forma de comer.



MADRID

EXPULSADOS DEL PARAISO

Nuestra vida nómada comienza en 1965, cuando nombraron a nuestro padre embajador en Madrid. Él era entonces un prometedor y joven político de treinta y pocos años que pensaba que menos de un lustro en un puesto diplomático en Europa sería un corto e interesante paréntesis en su carrera, posiblemente hacia la presidencia de la República Oriental del Uruguay. Como el destino es así de caprichoso, el corto paréntesis se convertiría en veinte años de servicio en el extranjero y ya ninguno de nosotros volvería a vivir de aquel lado del Atlántico. Según cuenta mi madre, la decisión la tomaron casi de un día para otro, tal como ocurre a menudo con los virajes que resultan ser los más trascendentales de la vida. Ellos eran jóvenes, nosotros no estábamos en edades difíciles, puesto que yo, que soy la mayor, tenía doce años; mi hermana Mercedes diez, Dolores seis y Gervasio tres. ¿Y qué siente una niña que está a punto de entrar en la adolescencia cuando sus padres le anuncian que, en veinte días, deberá irse a otro país a diez mil kilómetros de distancia, abandonar a sus amigos, sus primeros novios y también una casa grande y destartalada a la que adora? En mi caso, a pesar de que ya por entonces tenía una considerable vena trágica, al

principio no me puse melodramática, sino que sentí sorpresa y bastante curiosidad. Unos días más tarde mis amigas del colegio empezaron a llamarme *«la gallega»*. Mis tíos, al verme, imitaban a Lola Flores. Los chicos del colegio me paraban al salir de clase para alabar mi suerte porque iba a ver al Real *«de»* Madrid (no sé por qué, pero así lo llamaban). Fue entonces cuando me di cuenta de que iba a conocer un país del que ya tenía muchas noticias por vía indirecta. Y es que en aquella época, para una niña sudamericana como yo, España estaba presente en muchas cosas sin que uno apenas lo notara. Estaba en las coplas que se oían a todas horas en la radio de la cocina de casa, por ejemplo. O en los chistes que contaba Gila en televisión, siempre inaugurados con un *«¡Que se ponga!»*, algo que nos hacía reír mucho porque allá no se dice así. Y, por supuesto, España y todas sus comarcas estaban en la cocina y en ciertos caprichos gastronómicos. Recuerdo, por ejemplo, el gofio, que nos encantaba comer mezclado con azúcar y que comprábamos al almacenero de la esquina que, por cierto, se llamaba don Manolo. O los turrones que se servían en Navidad, o la sidra El Gaitero, con la que nos permitían brindar a los niños, pasando por mis detestados callos a la madrileña, que allá tienen un nombre que a mí me parecía tan adecuado como horrible: mondongo.

Sin embargo, para mí, España significaba también algunas historias inquietantes por no decir terribles. Entonces trabajaba en casa una chica de Orense que se llamaba Mari Carmen. No era mucho mayor que yo, calculo que tendría unos dieciséis o diecisiete años, y lo cierto es que nos hicimos muy amigas. De noche, cuando mis hermanos dormían, yo iba de puntillas a su cuarto para hablar de lo que yo entonces llamaba *«cosas de grandes»*. Y vaya si lo eran, visto ahora con la perspectiva que dan los

años, porque la vida de mi amiga contaba con un hecho adulto y terrible.

—Jura que no se lo dirás a nadie, Carmina, júramelo, yo no tengo a quien contárselo y no quiero morirme una noche con este recuerdo.

Entonces yo, intentado estirar al máximo las confesiones y el misterio, comenzaba preguntándole si era verdad que había venido sola en barco desde tan lejos, a un país donde no conocía a nadie, y ella contestaba que sí. Sonreía con aire cansado y me decía que yo era una niña muy afortunada, que seguro que iba a vivir con mis padres hasta que fuera mayor. En su tierra, en cambio, a los trece o catorce años, uno ya era adulto.

—Porque qué remedio, Carmina, nosotros tenemos que buscarnos la vida, el hambre es muy malo, y algunos hombres también; mira lo que me pasó a mí.

Entonces, las dos sentadas frente a frente en la cama, con la única luz de la luna iluminando su cara, comenzó a contarme que cuando tenía once años, uno menos que yo, llegó a su pueblo un sacerdote nuevo, muy alto y bastante joven, llamado don Esteban.

—Don Esteban al principio fue muy amable conmigo y me acariciaba la cabeza cada vez que nos encontrábamos o yo iba a confesarme. Y tanto me quería que me esperaba al salir de la iglesia y muchas veces lo vi siguiéndome cuando iba a lavar al río. Un día, al ir al bosque en busca de leña para el hogar, me salió al encuentro en compañía de un perro grande color canela que lo seguía a todas partes...

Entonces Mari Carmen detuvo su relato y comenzó a besar una y otra vez un escapulario que llevaba al cuello, murmurando cosas en gallego que yo no comprendía ni me atrevía a preguntar. Al cabo de un rato, continuó. Ahora había lágrimas en sus ojos.

—Don Esteban me amenazó con contarle a mis padres lo ocurrido si decía algo y después me obligó a volver al mismo lugar el lunes siguiente y el otro, y el otro. Y juro que no se lo conté a nadie, pero mi madre debió imaginárselo, porque casi me muele a palos. *«Qué estarías tú haciendo para que se fijara en ti, desgraciada, que nos vas a perder a todos»*, me dijo, y cuando amenazó con contárselo a mi padre, decidí escaparme.

Por lo visto, Mari Carmen tuvo suerte al ir hacia la costa, porque conoció a un chico apenas dos años mayor que ella y juntos se embarcaron de polizones en un barco. Luego, durante el trayecto a América, el chico la dejó por otra muchacha de La Coruña que era pelirroja.

—Pero no me importó, sabes, por fin era libre, y estaba lejos de don Esteban.

—Sí —le decía yo—, pero ¿de verdad no tienes a nadie, a nadie en el mundo?

Mari Carmen sacaba entonces su escapulario, el de la Virgen del Carmen, nuestra virgen, y lo besaba.

—Toma, bésalo tú también, a lo mejor algún día tienes que separarte de lo que más quieres, nunca se sabe...

La historia de Mari Carmen es sólo una de las muchas que contaban las personas, hombres y mujeres y también adolescentes que, como mi amiga, llegaban a América en busca de un mundo mejor. Venían no sólo de España, sino de muchos otros países de Europa huyendo de la guerra, del hambre, de la maldad. Pienso que aún está por escribirse la gran novela de lo que fueron las vidas de tantos emigrantes llegados a nuestras tierras. Es cierto que las circunstancias más duras se produjeron en la década de los cincuenta, pero en los sesenta aún pasaban cosas como las que acabo de relatar.

—¡A Madrid! —había dicho papá—. En dos meses tomaremos un barco italiano que se llama Giulio Cesare y nos vamos todos a España.

Con mi frondosa imaginación de los doce años ya me veía, no sólo planeando cómo evitaría a todos los curas que me encontrara en mi nuevo país de adopción, sino imaginando cómo, en el barco que nos trasladaría allí, iba a descubrir, a dar de comer a todos esos polizones que, según me había contado Mari Carmen, viajaban en los barcos.

Sin embargo, antes de embarcar, aún quedaban por vivir las despedidas.

No es la primera vez que escribo sobre lo que significó y aún significa para mí nuestra casa de Montevideo. Pero cada vez que lo hago tengo la sensación de que nunca lograré transmitir ni una mínima parte del valor que tiene tanto en mi vida como en la de toda mi familia. Se trataba de lo que allá en Uruguay llaman una quinta. Es decir, una casa con un terreno que originalmente estaba pensada como casa de fin de semana, un poco alejada del centro de la ciudad. De aspecto, el edificio principal era bastante peculiar porque parecía —y aún parece, puesto que existe— un enorme chalé suizo de tres plantas. En la planta baja estaban la cocina, los salones y la biblioteca; en el primer piso los dormitorios, y en el segundo los fantasmas. Lo digo así, sin comillas ni cursiva, porque era tal cual. En la última planta vivían los espectros del pasado glorioso de la familia. Glorias que nosotros sólo conocíamos por las historias que nos contaban. Pero si las historias vivían sólo en los labios de quienes las contaban, y muchas veces se quedaban truncadas o mal relatadas, el atrezzo y el vestuario existían aún en todo su marchito esplendor, guardados cuidadosamente en habitaciones secretas. Allí descubrimos mis hermanas y yo tantos y tan maravillosos tesoros, como

los vestidos, sombreros y miriñaques de una tatarabuela de la que sólo se hablaba en voz baja. Incluso ahora, al escribir estas líneas, dudo si debería contarlo, porque mi tatarabuela Clemencia era, por decirlo como a ella le hubiera gustado, puesto que era muy castiza, un punto filipino. Dado que los pecados de la carne tienen fecha de caducidad, creo que lo contaré, porque como todo el mundo sabe, en las familias, tener una madre o incluso una abuela *«con un pasado»* es un desdoro, pero tener una tatarabuela con historia queda de lo más chic. Por lo visto, el abuelo de mi padre, Gervasio Posadas, cuando empezaban a languidecer los laureles de la familia, y peor aún, cuando las finanzas estaban en su mínima expresión después de muchas generaciones de no doblegarse a la maldición bíblica de ganar el pan con el sudor de su frente, decidió arreglar el problema de un modo clásico. Casar, como diría Machado, con una doncella de gran fortuna, una tal Clemencia Estévez, hija del hombre más rico de su tiempo en el Río de la Plata, o al menos de esta banda oriental, que es la nuestra. Sin embargo, para hacerlo tuvo que recurrir a ciertas malas artes, porque la muchacha estaba enamorada de otro. Ella vivía en Montevideo. Su novio, Francisco Vidal, que también era uruguayo, acababa de irse a París a cursar estudios de medicina. Siguiendo la costumbre de la época ambos juraron que se escribirían todos los días largas cartas que mantuvieran vivo su amor. Pero dio la casualidad de que a Gervasio Posadas, que a la sazón holgazaneaba como director general de Correos, no le fue nada difícil hacer que dichas cartas no llegaran jamás a su destino. Al cabo de unos meses de incomprensible silencio, dolida y despechada, Clemencia aceptó casarse con Posadas y pronto tuvieron un hijo, de nombre Luis. Así, con la fortuna de los Estévez y como don Guido, el del verso

de Machado, Gervasio logró repintar los blasones de la familia y, en vez de hablar de sus procesiones como el tal hidalgo sevillano, se dedicó a administrar la fortuna de su mujer y a acondicionar dos casas, una muy grande en el centro de Montevideo, que ahora es el Museo de Historia Nacional, y otra en el Prado (precisamente la quinta donde vivíamos antes de venir a Europa). Si el edificio principal de la quinta era extraño y no muy bello, el resto de la propiedad era deslumbrante. Siguiendo la moda de la época, hicieron del terreno un jardín botánico con especies traídas de todas partes del mundo. Había también una galería de estatuas, invernaderos, estanques, fuentes, cuadras; en fin, todo lo que don Gervasio, con el dinero de su mujer, pudo adquirir para hacer de aquella una espléndida finca de recreo. Pero el caso es que Clemencia no era feliz y comenzó a languidecer, a enfermar. Para colmo, por aquel entonces regresó a Uruguay su antiguo amor, Francisco. Al reencontrarse, él le reprochó que no le hubiese esperado; ella por su parte, que no le hubiera escrito, y ambos empezaron a sospechar del antiguo director de Correos... Planearon entonces la fuga, algo muy mal visto en aquellos tiempos, máxime cuando Vidal andaba ya metido en política, lo que le llevaría años más tarde a convertirse en presidente de la República. Clemencia dejó su casa y su familia y se fue a vivir al campo, donde tuvo un segundo hijo, Francisco. Después logró recuperar a su primer hijo y acabó sus días en Francia, donde está enterrada en el cementerio de Père Lachaise cerca de Oscar Wilde y no muy lejos de Proust y de Bizet. Pero antes de descansar en tan selecta compañía, se instaló solitaria en una casa estupenda en la que, como todos los sudamericanos ricos de la época, contaba con instalaciones

tan estrambóticas como su propio establo, para no prescindir de la leche merengada que dan las vacas criollas.

Todo lo antes relatado es para decir que ésta y otras románticas historial de la familia reinaban en el segundo piso de nuestra casa de la quinta. También es para explicar que, a pesar de que sus mejores días habían pasado hacía tiempo, todos adorábamos aquella propiedad decadente en la que aún podían verse los vestigios de antiguas glorias. Sólo quedaban en pie dos Dianas cazadoras ahora ñatas, y una de ellas manca, de lo que fue en su día una bella galería de estatuas. También podían verse los parterres del invernadero, las fuentes de las que ya no manaba agua pero aún conservaban su dignidad y en las que flotaban los nenúfares y unos peces de aspecto aterrador, amarillos, de grandes dientes. Pero sobre todo pervivían los árboles del que en su día fue un magnífico jardín botánico, y que rodeaban la casa ocultando su decrepitud. Mi madre se quejaba de que mantener en condiciones más O menos dignas ese santuario, y en especial la vivienda, era un trabajo del demonio. Ella se ocupaba de pintar y redecorar, con ayuda de los jardineros, las habitaciones; arreglaba los muebles, recosía las deshilachadas cortinas. También, o tal vez debería decir sobre todo, se ocupaba de que de la vieja zona de servicio en la que reinaba aún una gran cocina de leña, salieran los platos más deliciosos. Supongo que desde entonces se me ha quedado el gusto por la comida cocinada a fuego lento, los guisos, los caldos y el allí llamado puchero. Pero si tengo un recuerdo culinario que pervive por encima de todos es de cómo se hacía la pasta casera, pues constituía todo un rito. Así, mientras en la radio de la cocina se alternaban los tangos de Gardel con las coplas de Antonio Molina, como en un extraño presagio de lo que habrían de ser nuestras vidas, los domingos, en casa, se

amasaba pasta. Desde los tallarines frescos cortados a cuchillo a velocidades de vértigo sobre una mesa enharinada, hasta los ravioli que, una vez rellenos, había que separar con una ruedita dentada. Y por supuesto los ñoquis. Todavía hoy, cuando encuentro un lugar en el que hacen ñoquis caseros, el olor a tuco, pasta y queso rallado tiene la virtud de devolverme al paraíso. O lo que es lo mismo, a nuestra casa de la quinta donde fuimos tan felices y de la que salimos un día de noviembre rumbo a España.

ÑOQUIS AL TUCO (Gnocchi)

En Argentina y Uruguay existe la costumbre de comer ñoquis los 29 de cada mes para tener suerte con el dinero. Los más supersticiosos comen siete ñoquis masticando siete veces, pero la mayoría se limita a poner dinero debajo del plato (a ser posible de alguna moneda fuerte no sujeta a los vaivenes de nuestros pobres pesos) y a conservar la moneda o el billete durante todo el mes siguiente.

Ingredientes
(para 8 personas)
1 kg de patatas
300 g de harina
1 50 g de mantequilla
1/4 l de leche
2 yemas de huevo
sal
nuez moscada

PREPARACIÓN

Elaborar un puré de patatas: hervir las patatas peladas en abundante agua. Cuando estén listas, aplastarlas y

añadir la mantequilla y la leche. El puré debe tener cierta consistencia. Pasarlo por el chino.

Una vez listo el puré, mezclarlo en un recipiente con las yemas de huevo, la harina, la sal y la nuez moscada, con cuidado para que no se formen grumos.

Enharinar una superficie plana de la cocina y volcar la mezcla anterior. Hacer cilindros con la manos (enharinadas también) y cortarlos en trozos de aproximadamente uno o dos centímetros. Darles forma de bucles o rizos aplastándolos a lo largo con un tenedor. Después esperar a que se sequen bien.

Verter los ñoquis en un gran recipiente de agua hirviendo con sal. Retirarlos cuando empiecen a subir a la superficie.

Condimentar con abundante mantequilla y parmesano rallado.

TRUCO PARA LOS ÑOQUIS

Ingredientes

600 g de carne

500 g de tomates maduros

2 lonchas de beicon

1 zanahoria

1 cebolla

1 pimiento verde

1 pimiento rojo

2 dientes de ajo 7, / de caldo

1 vaso de vino tinto

orégano

pimentón dulce

romero

aceite

sal y pimienta

PREPARACIÓN

Lo importante es que la carne quede tierna y la salsa algo espesa.

Dorar la cebolla y el ajo cortados muy finitos. Reservar. En la misma olla dorar la carne cortada en cubos con el beicon cortado. Incorporar el ajo y la cebolla junto con los pimientos sin semillas y la zanahoria también cortados finitos. Añadir los tomates pelados y cortados en cuartos. Cuando la verdura esté cocida agregar el orégano y el romero. Rehogar un poco y añadir medio litro de caldo o, en su defecto, de agua. Se cocina durante 40 minutos. A los 30 minutos se añade un vaso de vino tinto y el pimentón. Se puede servir el tuco después de acabar la cocción, pero se recomienda dejarlo reposar un par de horas para que se concentre el sabor.

VIAJE DE URUGUAY A ESPAÑA

¿Y cómo vivió nuestra madre la salida de Montevideo y la llegada a Madrid? No son muchas las notas que Gervasio y yo hemos encontrado al respecto, pero con la ayuda de algunas cartas y dos o tres anotaciones largas en su cuaderno de los tomates, hemos reconstruido esta parte de la historia. Según ella, nuestro padre le había dicho que no lo molestara con los preparativos del viaje...

[...] Luis dice que me las arregle como pueda yo sola, porque él piensa pasar la última noche en la Quinta, como despedida. Lo cierto es que no quedan más que un par de muebles sueltos y ni una sola cama y, para colmo, la primavera viene retrasada y hace un frío del demonio. Pero eso a él no le importa; sería capaz de pasar la noche bajo un pino si hiciera falta para despedirse de su antigua vida y sobre todo de su adorada casa. Mira qué bien, me digo yo, qué literario, como a él le gusta, los hombres pueden darse el lujo de ser nostálgicos y sentimentales. Nosotras, en cambio, tenemos demasiadas cosas que hacer. Para empezar, mientras mi marido hace acampada en una casa desierta rodeado de fantasmas, yo he tenido que desparramar al resto de la familia por las casas de distintos parientes. Carmen está en lo de mi hermana mayor,

Mercedes se ha ido a pasar la noche a lo de su prima Florencia, que tiene diez años, como ella, mientras que a Dolores y a Gervasio me los llevé a casa de mamá. Lloraron muchísimo porque dicen que allá siempre hay sopa de primero y además de sémola, pero yo me puse firme y sémola o no sémola, se la tomaron toda. La verdad es que viajar a Europa con cuatro niños de edades tan diferentes es un problema.

El que más me preocupa es Gervasio. Yo tenía verdaderas pesadillas los días anteriores, soñando que el niño se me caía al mar, pero al final lo he solucionado de lo más bien: le compré una correa de perro. Bueno, así lo llama Carmen, que está entrando en la edad difícil, aunque es un arnés lindísimo, de cuero rojo, y queda muy bien sobre su suéter marrón, con pantalón corto haciendo juego. Los cuatro van vestidos iguales, las niñas con pollera, claro, pero el sobretodo y los sombreros haciendo juego son idénticos, para disgusto de las dos mayores. Muy linda la *«tenue de viaje»*, dijo mi suegra en cuanto los vio, y la verdad es que creo que acerté en la elección porque es perfecta para esta primavera tan fría. Cuando lleguemos a Europa será aún más adecuada: allá es casi invierno.

18 de noviembre

Ahora que ya estamos en alta mar y hemos pasado el Ecuador, me he puesto a escribirle una carta a mamá. La pobre se quedó de lo más triste porque, según ella, parecía que nos íbamos para siempre. Yo creo que la culpa de esa impresión la tiene el hecho de que nos hayamos ido en barco. Si uno se despide al pie de un avión, la marcha no parece tan definitiva como cuando un barco se aleja, rodeado de serpentinas y tocando la sirena. Quiero creer

que por eso llorábamos todos tanto. Y cuando estábamos en plena despedida, con pañuelos al viento sobre la cubierta, de pronto Carmen me tira de la manga con aire angustiado: *«¿Dónde crees que se esconden los niños que viajan de polizones, mami? ¿En la bodega? ¿En las calderas? ¿En los botes salvavidas?»*. Sí, eso le dio por preguntar en momento tan delicado. Tiene demasiada imaginación esta chica. ¿Niños polizones? No sé de dónde saca esas ideas. En cambio, a los otros tres lo único que les preocupa es qué van a comer. En cuanto el barco se alejó un poco más, Dolores y Gervasio empezaron a preguntar si tendrían que comer pescado todo el tiempo ahora que estaban en alta mar. Y protestaban muchísimo diciendo que a ellos sólo les gusta el churrasco. Lo de Mercedes fue aún peor porque, como ya se sabe, pertenece a la estirpe de esos niños que inventaron la huelga de hambre antes que Gandhi. En cuanto subió a bordo y notó que olía levemente a verdura cocida, decretó que no pensaba comer nada hasta el día de su cumpleaños, que es el 1 de diciembre. Lo del cumpleaños viene porque yo ese día les dejo elegir el menú. Pero se va a acabar. El año pasado (y porque no podía desdecirme de mi promesa, así, sin preparar un poco la retirada) resulta que pidió suflé de queso de primero, suflé de queso de segundo y suflé de dulce de leche de postre. Está claro, una de las primeras cosas que tengo que proponerme ahora que vamos a cambiar de vida es ser un poco más estricta, no hay más remedio.

29 de noviembre

Si durante todos estos días no he escrito nada en mi diario de a bordo es porque la mitad del tiempo estaba moribunda en el camarote. A cuenta de eso, después de la

fiesta del paso del Ecuador (ahora diré en qué consistió porque fue de lo más *«horriblemente»* gastronómica) me perdí los concursos de shuffle board de Carmen con unas amigas italianas, los pasos firmes y marineros de Gervasito sobre la cubierta en plena tormenta, llevado de la correa por Luis, y sobre todo la proclamación de Mercedes como campeona infantil de twist. Una pena realmente, pero una madre no puede estar siempre ejerciendo de tal; de vez en cuando también nosotras nos enfermamos. A la fiesta del paso del Ecuador sí asistí, aunque estaba algo mareada, y casi me mareo aún más porque es bastante dégoutant, como diría mamá. La costumbre viene, supongo, de tiempos lejanos, cuando los marineros pasaban largas y aburridas semanas sin avistar tierra. Entonces a alguien se le ocurrió (apuesto a que fue un inglés) que, para celebrar que estaban a mitad de camino, más o menos, iban a *«bautizar»* a los que cruzaban el Ecuador por primera vez. En el Giulio Cesare la ceremonia consistía en que primero eligen a los pasajeros que van a representar a Neptuno y a toda su corte. A Luis intentaron reclutarlo como chamberlán, pero dijo, medio en serio medio en broma, que él de rey o nada. (Y fue nada porque había un señor francés venerable, con una barba blanca, que se parecía muchísimo al pintor Monet y claro, no había color.) Una vez que lo vistieron —más bien lo desvistieron— de Neptuno, empezó la ceremonia. El asunto consistía en que el capitán iba llamando a cada uno de los neófitos con una voz imperiosa, verdiana e italiana, y después de un discursito un poco gettatore, gettatore para mi gusto, algo así como *«... aquí estamos para pedir que las olas acojan en su seno a este hijo suyo...»*, bautizaban a cada uno con un nombre marino. Carmen se convirtió en Triletta, Mercedes, en Stella Marina, Gervasio, en Cavaletto di Mare y así. A

continuación, el rey Neptuno, ayudado por su corte de sirenas, los bautizaba. Pero no con agua, sino que les tiraban encima toda clase de porquerías: tallarines fríos con tomate, nata batida y hasta sardinas en escabeche antes de darles un empujón a la piscina, donde aquello quedaba flotando entre las carcajadas de todos los presentes, excepto la mía. Creo que me empecé a marear cuando tiraron a la piscina a Dolores y salió cubierta de un aceite rojo y untuoso que no presagiaba nada bueno, y así pasé varios días. Lo cierto es que el primer día estaba mareada de verdad, pero el segundo decidí que tenía la excusa perfecta para quedarme en la cama y recuperarme de tantas emociones y cambios. ¿Qué nos esperará en nuestra nueva vida?

Mi madre no escribió nada sobre cuáles fueron sus primeras impresiones al llegar a España y ahora, lamentablemente, ya no puede contarlas. Pero yo sí puedo contar las mías. He tenido que recurrir a la memoria porque, aunque en aquella época llevaba diario, éste no me ha servido de mucho. Después del consabido *«Querido Diario»* (este encabezamiento lo había tomado prestado de los libros, pero no de alguno muy literario me temo, sino de las obras completas de La pequeña Lulú), me había dedicado a volcar en aquellas páginas todos los contradictorios pensamientos de una niña de doce años. Temores, deseos y, por supuesto, todo tipo de amores platónicos, desde un belga guapísimo de catorce años que ni siquiera recuerdo cómo se llamaba y que viajaba en el barco, hasta un botones del Hotel Ritz, donde vivimos tres meses hasta encontrar casa. Gervasio se empeña en que cuente aquí cómo los Posadas pasamos a los anales del

Hotel Ritz como la familia más asilvestrada que jamás ha pernoctado entre sus venerables muros. Insiste en que es divertido relatar cómo cuatro niños encerrados sin ir al colegio (llegamos a principios de diciembre y las clases no comenzaron hasta el siguiente trimestre) casi obligan a retapizar el hotel entero, pero yo creo que no tiene demasiada gracia. Muy someramente diré que el Ritz, por aquel entonces, era un hotel muy serio y conservador, tanto que no admitía a toreros ni artistas (de hecho, cuando estábamos alojados allí supimos que habían rechazado a un famoso actor de Hollywood). Embajadores sí admitía, pero supongo que, después de nuestra estancia, preguntarán de antemano cuántos hijos tienen. El caso es que durante tres largos meses ocupamos cuatro habitaciones de la segunda planta. Las dos primeras estaban tan llenas de maletas y paquetes sin abrir que parecíamos refugiados de algún país en guerra. Dolores y Gervasio pronto se acostumbraron a jugar a la pelota por los vetustos pasillos. Mi madre, por su parte, que siempre fue muy ahorradora, decidió que no había quien pudiera financiar desayuno, comida y cena en un hotel de lujo todos los días. La economía doméstica se tradujo en dos medidas. A los chicos nos mandaban a almorzar a un restaurante económico que había en la Carrera de San Jerónimo, llamado El Bufet Italiano, y por la noche hacíamos acampada. No es metáfora, literalmente acampábamos, porque una de las primeras compras que mi madre hizo en Madrid fue un hornillo (¡!) y cocinábamos en la habitación. No vayan a creer que calentábamos latas o algo parecido. Eran comidas en toda regla, como distintos tipos de tortilla, patatas fritas y hasta platos razonablemente sofisticados. He aquí, por cierto, un ejemplo más de lo que es la vida diplomática para quien tenga de ella una idea romántica: por las noches, mis

padres se iban guapísimos, porque los dos lo eran, vestidos de esmoquin y traje largo a quién sabe qué cena tralalá, y nosotros nos quedábamos con la niñera hirviendo espaguetis en un hornillo de gas en nuestra suite del Ritz. Nunca nos descubrieron con las manos en la masa, pero aún recuerdo un detalle que me dio mucha vergüenza. Como era de esperar, los muebles de nuestras habitaciones sufrieron lo suyo con este régimen de comidas. Los sillones tenían vestigios de ravioli, los sofás manchas de salsa de tomate, las colchas, de sabe Dios qué... Durante las fiestas de Navidad nos fuimos a Málaga, a casa de unos amigos de mis padres, a pasar quince días, y a la vuelta todo había cambiado. Parecía que nos hubieran retapizado las habitaciones de arriba abajo. Pero no fue más que un espejismo pasajero. Al día siguiente muy temprano unos empleados de actitud imperturbable retiraron las colchas y los sofás limpios y los sustituyeron por los maculados de ravioli. Qué niños salvajes, pensarían, pero nunca lo dijeron. Desde entonces tengo verdadera debilidad por ese hotel.

Como contaba antes, mi madre conseguía que de nuestro hornillo de gas salieran manjares muy apetitosos. Este plato es uno de aquellos milagros:

RISSOTO DE CHAMPIÑONES

Ingredientes

1/2 kg de arroz
2 cebollas pequeñas
1 bote de nata líquida
300 g de champiñones
150 g de queso parmesano

50 g de mantequilla
1 l de caldo de pastilla
sal y pimienta

PREPARACIÓN

Calentar el caldo. Reservar. Picar fina la cebolla y dorarla en la mantequilla. Cuando la cebolla esté dorada, agregar los champiñones. Al cabo de un par de minutos, el arroz. Rehogar durante otro par de minutos y añadir el caldo. Salar. Cocer a fuego lento durante 20 minutos. Cuando falten un par de minutos de cocción, incorporar la nata y, al final, el parmesano rallado y la pimienta. Rectificar la sal. Es muy importante que el arroz quede cremoso y el grano al dente. Servir inmediatamente.

SANTIAGO BERNABEU Nº5

Un soleado día de primavera salió, para alivio de los empleados del Ritz, la familia Posadas al completo rumbo a su nueva casa. Uruguay en aquel entonces no tenía una residencia oficial en propiedad en Madrid, por lo que mis padres tuvieron que buscar una en alquiler. Mi padre, naturalmente, quería una casa con jardín que le recordara la quinta. Mi madre quería una casa funcional que le recordara lo menos posible a la inefable quinta. Y ganó mi madre. Encontró una casa que no tenía ni jardín botánico, ni fuentes, ni fantasmas, pero tampoco goteras que reparar. Se trataba de un piso en la calle Santiago Bernabeu número cinco y me gustaría, antes de contar mi primera impresión del Madrid de entonces, detenerme un minuto en recordar a nuestros vecinos, porque algunos eran personas notables de aquella época y otros han llegado a serlo con el tiempo. En el segundo piso, por ejemplo, vivía don Camilo Alonso Vega, ministro de la Gobernación. Por supuesto, para nosotros, niños, aquel señor no significaba lo que era en realidad: el responsable de la policía y de mantener el férreo orden dictatorial que imperaba entonces. Nos imaginábamos que era muy importante porque había siempre a la puerta dos policías de guardia y todo el mundo

hacía grandes aspavientos cuando mencionábamos que era nuestro vecino. Tampoco nos llamaba demasiado la atención —juventud, divino e inocente tesoro— que, todos los jueves, llegara a nuestra puerta un silencioso Mercedes negro del que emergía una señora mayor ataviada también de oscuro, sólo con dos detalles claros: una sonrisa de blancos y enormes dientes y tres o cuatro filas de perlas de buen tamaño. Era doña Carmen Polo de Franco, que venía a visitar a la señora de don Camulo (era así como llamaban a don Camilo algunas personas a sus espaldas, acompañando el apodo de nerviosas risas). Nosotros, como digo, nada sabíamos de sus actividades entonces, aunque un dato bastante revelador de la ocupación de aquel anciano era un comentario que solía hacer cuando se encontraba con mi hermano Gervasio en el ascensor.

—Buenos días, señora —decía y, después de quitarse el sombrero caballerosamente para saludar a nuestra madre, se volvía hacia Gervasio, que tenía apenas tres años, para decirle—: Gervasito, Gervasito, a ver si te portas bien, que si no te llevo a Carabanchel.

Subiendo un piso más arriba, entre Alonso Vega y nosotros, vivía alguien que, de alguna manera, simboliza la unión entre la España franquista y la de ahora. Se trataba de Juan Antonio Vallejo Nájera, a quien me gustaría dedicar un recuerdo agradecido. Al cabo de los años, y a pesar de que durante nuestra bastante salvaje infancia debemos de haberle torturado con todo tipo de ruidos, zapateados y partidos de fútbol por los pasillos, publicaría uno de mis primeros libros. En los años ochenta llegó a dirigir la editorial Temas de Hoy, y me contrató Yuppies, Jet Set, La Movida y otras especies. Manual del perfecto arribista. Dos pisos más arriba vivían los Ballvé, más tarde dueños de Campofrío. Si los menciono es porque siguen siendo buenos

amigos nuestros y porque siempre que nos vemos recordamos una anécdota culinaria que vivimos juntos. Mi hermana Mercedes, que, como ya les he contado, no era precisamente una gourmet en aquella época —al contrario, no comía nunca—, había encontrado un método buenísimo para hacer *«desaparecer»* la comida de su plato. Instaló un sistema de comunicación con los dos hijos mayores de los Ballvé, que consistía en una cesta con una larga cuerda, a modo de montacargas, que en principio servía para mandarnos dibujos o algún juguete. Pero Mercedes, por aquella vía, también hacía llegar a Pedro y a Fernando un filete empanado, unas albóndigas o los abominados emparedados de pescado... Amablemente, los Ballvé tiraban aquello a la basura y Mercedes podía continuar sin problemas su particular guerra alimentaria.

Finalmente, en el último piso, vivían los Caprile. Las niñas coincidieron con Mercedes y conmigo en el colegio Santa María del Camino, y el hermano pequeño, Lorenzo, se convertiría con el tiempo en uno de los modistos de más renombre de nuestro país. Hace poco nos hicieron una entrevista a los dos y nos reíamos recordando anécdotas de nuestro pasado compartido al más puro estilo Aquí no hay quien viva.

Como decía al principio, nuestra casa estaba situada a media manzana del estadio del Real Madrid, en una calle que lleva incluso el nombre de su presidente más famoso, Santiago Bernabeu. Como ejemplo de la aún precaria modernidad del Madrid de aquellos años, diré que una de las cosas que más me llamaron la atención fueron algunos contrastes curiosos. Por ejemplo, la avenida del Generalísimo ya era el orgullo de la ciudad, una vía amplia, moderna, *«europea»*, como entonces se decía, pero aun así, por delante de donde nosotros vivíamos cruzaba a diario un

rebaño de ovejas porque por ahí pasaba (y según tengo entendido aún pasa) una cañada real. También me sorprendía que, por Navidad, los madrileños llevaran a los guardias de tráfico todo tipo de regalos, en especial comestibles. No era raro ver en Cibeles o en la plaza de Colón a don Servando o a don Valeriano (porque, naturalmente, se les conocía por sus nombres) acumular a sus pies botellas de anís del mono, turrones e incluso algún chorizo de buen tamaño. Había otras cosas que me asombraban. En la colonia del Viso, barrio de burgueses acomodados donde podía verse Dodges de último modelo e incluso algún que otro coche importado, chocaban las farolas callejeras. Eran de gas y cada noche, justo antes de que los serenos salieran a hacer la ronda, pasaban los faroleros a encenderlas con una larga vara. Tal vez por estos contrastes y por el ambiente en muchos casos de posguerra que se percibía en otros detalles que comentaré a continuación, a mí, que venía de un Uruguay todavía próspero y opulento, Madrid me pareció una ciudad en blanco y negro. La gente vestía de oscuro, muchos de luto, y lo más desconcertante era que no pocos llevaban hábito. Aún recuerdo preguntarle a mi padre el porqué de esa extraña costumbre. Por aquel entonces, para hacer las inevitables reformas antes de entrar en la casa, mi madre había contratado los servicios de un carpintero llamado Ángel. Ángel era muy callado, circunspecto, y trabajaba con una colilla apagada en la comisura de los labios. Pero lo que me parecía más insólito era su forma de vestir. Bajo el mono gris llevaba una camisa morada y un cordón dorado colgado al cuello a modo de corbata. Mi padre me explicó que aquí, en España, había personas muy religiosas y que algunas hacían a sus santos y vírgenes favoritos la promesa de vestir siempre de hábito. Yo me imaginaba a Ángel después

del trabajo con capucha y vistiendo talar morado, yendo a comprar el pan, pero por más que lo espié nunca logré verlo de tal guisa. Aun así, para una niña criada en un país tan laico, por no decir ateo, como el Uruguay donde la Semana Santa se llama *«la Semana de Turismo»* y la Navidad la *«Fiesta de la Familia»*, aquello era de lo más pintoresco. Más pintorescas todavía me parecían las cosas que algunas amigas contaban sobre sus colegios de monjas. Nosotros íbamos entonces al Colegio Británico, uno de los tres colegios no religiosos que había en Madrid, pero mi vecina y amiga Mercedes contaba del suyo cosas muy peculiares.

—En mi colegio —me dijo un día Mercedes— todos los años hacemos una función navideña.

—En el mío también —contesté yo para no ser menos y para que mi amiga no pensara que mi colegio era raro (que lo era) —. Nosotros también cantamos villancicos y representamos el Belén. Uno hace de san José, otra de la Virgen María...

—Ya —me interrumpió ella con impaciencia—, eso está muy bien, pero nosotros tenemos dos funciones, la que se ve y la que no se ve.

No entendí a qué se refería y entonces me explicó lo siguiente:

—Nosotras, la primera función no la vemos. Estamos el colegio en pleno en la sala de actos, todas las niñas vestidas de punta en blanco, con guantes y sombrero, pero no podemos mirar hacia el escenario.

— ¿Y a quién miráis? —pregunté yo, cada vez más asombrada.

—¿A quién va a ser, tonta? A la madre superiora. Ella y las demás monjas (siempre que sean madres y no hermanas) son las únicas que pueden ver la función.

Después nosotras, con las profesoras, vamos otro día y se vuelve a representar. Pero la buena —con música, discursos y bonitas oraciones— es sólo para la madre superiora. Es una costumbre muy antigua, ¿sabes? Viene del siglo xv, de los conventos reales, creo.

A mí, como niña nacida en un continente con pocos años de historia, todo lo que tuviera más de un siglo de antigüedad me parecía sublime, pero eso de que doscientas o trescientas niñas trajeadas con guantes y sombreros tuvieran que mirar durante toda la representación a la madre superiora en vez de al escenario, se me antojó bastante ridículo. Así se lo dije a mi amiga Mercedes y ella, supongo que molesta porque una extranjera cuestionara las costumbres locales, se enfadó mucho.

—Anda —dijo—, pero qué sabrás tú, si eres de las colonias.

FRANCO Y LA PESCA DEL SALMÓN

Como ya he dicho, en el cuaderno de mi madre no había nada sobre sus primeras impresiones de Madrid ni sobre nuestros desmanes en el Hotel Ritz ni sobre cuando nos instalamos en Santiago Bernabeu, 5. Había, en cambio, una o dos páginas fechadas a los quince días de nuestra llegada a la ciudad donde ella cuenta la presentación de cartas credenciales a Franco. La narración está encabezada por una bonita foto de nuestro padre bajando de una carroza a la puerta del Palacio Real. Yo de aquel día sólo recuerdo que llovía a mares y que las capas blancas y los penachos de la Guardia Mora que escoltaba el carruaje acabaron hechos un guiñapo gris muy poco marcial, pero mi madre cuenta lo siguiente:

Luis aparece en la portada del ABC de hoy, 27 de noviembre de 1965. ¡Hay que ver qué buen mocísimo sale! Un poquito pelado para sus treinta y ocho años, es verdad (a ver qué puedo hacer para arreglarlo), pero guapísimo, como dicen acá.

Ayer por la mañana yo me quedé en casa preparando el cóctel que ofreceríamos después de la ceremonia a la colonia uruguaya y él se fue temprano porque primero van al Ministerio de Asuntos Exteriores y de ahí salen en carroza para el Palacio Real. Dicen que en Madrid llueve poco pero ¡hay qué ver la que estaba cayendo ayer! Por eso me empeñé en que Luis se pusiera la capa española, negra y lindísima. Pero él dijo que no, que de ninguna manera, que en pleno día parecería un embozado de los de antes del motín de Esquilache. O peor aún: un Drácula muy madrugador. En fin, la cuestión es que fue a reunirse con el marqués de Villavicencio, que es el introductor de embajadores y, según me contó después, durante todo el trayecto en carruaje estuvo preguntándole sobre qué sería conveniente decirle a Franco.

—Uy, señor embajador —le dijo el marqués—, de eso ni se preocupe. Lo más probable es que no digan ni mu, ni usted ni el Generalísimo. Siempre ha sido un hombre de pocas palabras, de modo que usted entréguele las credenciales y espere a ver qué pasa. Además, el Caudillo es un hombre imprevisible, como todos los grandes hombres. Su mente está alerta, es preclara, prístina, pero según cómo, a veces se duerme. El otro día, con el embajador de Filipinas, fue tremendo. Se quedó frito y el embajador, que iba con un barong, ya sabe usted, la camisa típica de su país, esa que es transparente de puro fina, casi se congela. Y es que en el Palacio Real hace un frío que pela y para colmo su Excelencia odia la calefacción. El caso es que se durmió y como ni él despertaba ni el embajador osaba silbarle o algo así, estuvieron más de una hora, porque quienes estaban fuera tampoco se atrevían a tocar a la puerta para ver qué pasaba... Al final tuvo que rescatarlo un secretario que ya empezaba a estar un poco mosca y

espió la escena a través de la cerradura. Creo que la gripe del embajador fue de las de campeonato.

Con este panorama, la verdad era que Luis no iba muy tranquilo que digamos. Según él, le resultaba muy difícil creer que un hombre tan duro e implacable, por no decir cruel, como el general Franco, se hubiera ablandado de ese modo. Tiene setenta y dos años y, según me contó Luis, su aspecto no tenía nada que ver con las fotos. Eso sí: como suele pasar a menudo, le pareció mucho más bajo de lo que él esperaba y su famosa vocecilla aún más ridícula. Yo pienso que a lo mejor está un poco senil, pero no lo creo, por ahí se cuentan muchos chistes augurando que va vivir más de cien años. *«Españoles, desde este pulmón de acero, etcétera.»* De todos modos, y siempre según Luis, la audiencia transcurrió bastante bien y fue más o menos así.

Luis subió las escaleras del palacio flanqueado por unos alabarderos, todo muy lindo y protocolario. Junto a sus acompañantes recorrió varias estancias enormes, luego la sala del trono hasta llegar por fin a una habitación mucho más pequeña que todas las demás, donde lo esperaba Franco. Ahí le entregó las cartas credenciales y a continuación Franco lo invitó a sentarse. Apareció entonces un fotógrafo más viejo aún que el Generalísimo, tanto que parecía no poder sujetar bien la cámara sin temblar, se hicieron una foto para la posteridad y luego se quedaron solos. Entonces llegó el momento tenso. Luis tenía la esperanza de que, al menos, Franco le hiciera alguna de las retóricas preguntas que todos los mandatarios hacen a sus invitados en las audiencias diplomáticas, como *«¿Qué le parece a usted Madrid?»*, por ejemplo, o *«¿Conocía usted ya España?»*. O al menos el tan socorrido *«¿Cuándo llegó usted?»*. Pero nada, silencio sepulcral. Entonces, cuando pensaba que iba a correr la misma suerte que el embajador

de Filipinas, miró al General y éste le devolvió una mirada tan dura y penetrante que Luis recordó una de las muchas historias que se cuentan sobre él. Una que retrata muy bien su personalidad. Por lo visto, cuando era comandante de la Legión en África y aún muy joven, tuvo que vérselas con un legionario que protestaba por el rancho y que, diciendo que aquel engrudo era incomible, se lo tiró a la cara. Franco ni se inmutó; se limpió la cara con el revés de la mano y minutos más tarde hizo ejecutar al soldado. Después —y según sus propias palabras publicadas muchos años más tarde— hizo desfilar a toda la compañía ante el cadáver como advertencia. Dice Luis que con esos mismos ojos, entre penetrantes e inexpresivos, lo miraba ahora el General. ¿Qué pensaría?

¿Estaba a punto de fusilarlo mentalmente o, por el contrario, iba a quedarse dormido de un momento a otro? ¿Debía Luis preguntar algo? ¿Sonreír? ¿No sonreír? El introductor de embajadores había dicho tajantemente que no tomara ninguna iniciativa. El, ante el silencio pétreo y a pesar de la baja temperatura, rompió a sudar, sacó un pañuelo y, en ese momento, como si hubiera pulsado con su gesto un inesperado y secreto resorte, el General abrió la boca y empezó a hablar. Y a hablar.

Y mirándolo con sus ojos terribles, con su vocecita atiplada y monótona, en tono de letanía, peroró sobre uno de sus temas favoritos.

—¿Pesca usted, embajador? —preguntó.

Y antes de que Luis pudiera recordar sus escasísimos conocimientos sobre el tema, Franco empezó a disertar sobre el salmón en Asturias y que si era mejor pescarlo con mosca seca o con cola de rata. Sobre la trucha de Galicia y que si la corriente del río Sil era caudalosa pero la del Miño mucho más rica en pesca, y que si le gustaba más el Jares,

por la bravura de sus piezas. Y de ahí saltó a la pesca de altura y al atún. Bla, bla, que si el Azor, que si las aguas de Galicia y las del Mediterráneo.

Y tanto se animó monologando que pasó más de una hora. Al salir los estaba esperando el mismo fotógrafo centenario para sacarles la foto de la despedida. Foto, por cierto, en la que Franco aparece riendo, lo que es casi un récord mundial porque apenas hay fotos de él así.

—Embajador —me contó Luis que le dijo en la despedida —, es usted un joven con una conversación muy interesante e inteligente —lo cual dejó a Luis aún más confuso, porque hasta ese momento no había dicho ni mu. Luis todavía anda dándole vueltas al asunto, aunque yo creo que es evidente que el pobre señor está precozmente gaga, pero Luis no está de acuerdo. Hemos oído demasiados chistes sobre su más que segura longevidad para creer que esté chocheando. Luis piensa que su comportamiento se debió a otra cosa, aunque cualquiera sabe lo que pasa por la cabeza de alguien que tiene tantos cadáveres en el armario. A lo mejor Luis le recordaba a alguien con quien iba a pescar de niño y fue eso lo que hizo que hablara con tanta familiaridad. Sí, me inclino a creer que fue algo así. Una sombra del pasado, hasta los dictadores pueden ser sensibles a los fantasmas; ¿por qué no? Además, Franco debe de estar acostumbrado a tener que vérselas siempre con personas de mucha edad y Luis, con sus treinta y tantos años, le habrá parecido un chiquitín y debió de sentirse cómodo. Un chiquilín un poco peladito según puede verse aquí, en la foto, es cierto, pero ¿a que es guapísimo, guapísimo, como dicen en España?



Según cuenta nuestra madre, en el cóctel que siguió a la presentación de credenciales, y como si ella hubiera adivinado que el salmón iba a tener un papel destacado ese día, había pedido a la cocinera que se sirviera un plato especial:

SALMÓN A LAS UVAS

Ingredientes

1 salmón de 1 kg
1 cucharada de aceite
1 limón
300 g de uvas
sal y pimienta
un chorro de cava

PREPARACIÓN

Lavar bien el salmón y secarlo con una servilleta. Untarlo con aceite y añadirle sal. Ponerlo en una fuente de horno.

Lavar las uvas y reservar algunas para el adorno. Pelar el limón y sacarle las pepitas. Pasarlo todo por una licuadora y añadir un chorro de cava.

Verter ese zumo sobre el salmón y meter la fuente en el horno precalentado a 180° C. Durante la cocción rociar el salmón con el jugo un par de veces.

Cuando esté listo, poner el salmón en la fuente de servir y adornarlo con rodajas de limón y el resto de las uvas partidas por la mitad.

Acompañarlo con patatas gratinadas.

INSTRUCTORAS DE EMBAJADORES

Una vez pasado el trámite de las cartas credenciales, lo que más nos preocupaba a Luis y a mí era conseguir que nuestra embajada tuviera el éxito social necesario para cumplir con nuestra misión.

¿Seré capaz de estar a la altura de las circunstancias? Gran parte del éxito, en estos casos, depende de la cocinera y por eso he contratado a Lola, que venía muy recomendada y, según dicen, tiene una mano increíble. Pero por el momento lo único que noto es que siempre parece estar enojada. Yo no sé si eso es de carácter o si se trata de la proverbial austeridad castellana de la que tanto hablan, lo cierto es que asusta un poco. Apenas nos hemos estrenado juntas, ya que sólo hemos dado el cóctel de cartas credenciales y ese día encargamos muchas cosas ya preparadas. La prueba de fuego vendrá con la primera cena, pero ahora tengo otro problema. ¿A quién vamos a invitar? La gente de la embajada insiste en que la sociedad madrileña es muy difícil. Por lo visto, la gente se pelea por ir a la Embajada de Francia, un poco menos por la de Gran Bretaña y la de Italia, el éxito del resto de los embajadores

depende de lo simpáticos, guapos o encantadores que puedan ser. Y también de que la primera recepción que organicen se comente en todo Madrid. Ni siquiera una superpotencia como Estados Unidos se salva de esta regla. Si se aterriza bien no hay problema, pero si no, se corre el grave peligro de caer en la categoría de las embajadas que son un quemo, como decimos en Uruguay, lugares en los que nadie quiere ser visto ni por asomo. Y si es así ya me imagino el panorama: durante los próximos cuatro o cinco años nos pasaremos Luis y yo mirándonos las caras; creo que no era lo que teníamos pensado cuando decidimos venir a Europa.

Para asustarme aún más, y con la casa todavía sin ordenar, el otro día se presentaron a tomar el té unas parientas de Luis, las señoritas de Sampognaro. Son parientas, y muy cercanas además, pero no se habla de ello en la familia. Y es que —aunque el abuelo de Luis se casó a los cincuenta años con una mujer mucho más joven que él y sólo tuvieron un hijo, mi suegro—, cuando él murió, se presentó en su casa una señora que dijo ser hija natural del muerto y de quien la abuela de Luis no había oído hablar jamás. Tampoco el testamento la mencionaba. Al parecer, había tenido una infancia muy difícil, como pasaba entonces con las filies d'amour, pero era una chica monísima y muy bien educada. Un día, paseando por el Prado con su madre, la vio un joven y prometedor diplomático, el señor Sampognaro. Se enamoró locamente de ella y se casaron poco después, y le proporcionó una vida más que desahogada. Cuando se enteró de toda esta historia, la abuela de Luis, una persona de gran corazón que Dios tenga en su gloria (aunque yo de vez en cuando me acuerdo de ella a final de mes), le dio sin mediar discusión la mitad de la herencia. Estas señoritas de Sampognaro que han

venido a tomar el té son las hijas solteras de aquella señora, y han acompañado a su padre en sus distintos destinos, como Moscú y la Alemania de Hitler, donde, según cuentan algunos, una de ellas tuvo un lío con Goebbels, aunque no sé si fue Emma o Delia. Posiblemente ni el propio Goebbels supo con cuál, porque son igualitas. Por lo visto, en los últimos veintipico años, como colofón a una vida tan colorista y a cuenta de la fortuna del abuelo, las señoritas han vivido en el Hotel Palace de Madrid sin ocuparse de otra cosa que de pasarlo bien. Ahora deben de tener más de sesenta y, a pesar de que da la impresión de que los mejores tiempos ya pasaron para ellas, siguen manteniendo su charme y buen estilo. Son extremadamente parecidas, tanto que cuesta saber cuál es Emma y cuál Delia. Las dos llevan el mismo corte de pelo (una es levemente rubia y la otra algo más pelirroja), el mismo tapado de visón (el de Delia con vuelta en la manga, el de Emma sin ella) y el mismo collar de perlas (uno de dos filas y el otro de tres).

—Sí, Bimbita —me dijeron casi a coro—, la sociedad madrileña es muy complicada. No te podes imaginar. Hay que saber muy bien dónde se pisa. Ustedes son jóvenes y lindos, pero eso sirve de poco si no saben moverse. Ya sabemos que tu papá fue embajador en París, naturalmente, pero eso era antes de la guerra y además España no tiene nada que ver con Francia. Uy, qué rica está esta torta... Cómo se nota que tiene dulce de leche uruguayo y no esa leche condensada al baño María que hacen a veces acá. ¿Me pondrías un poco más, por favor? —decía una de ellas (creo que Emma).

—Yo aún diría más —ésta debe de ser Delia—, ustedes ni siquiera tienen una residencia representativa como otros países. Esta casa es muy digna, pero no se puede tener la residencia en un piso, es obvio. Sí, ya sabemos que no es

culpa tuya sino del presupuesto, pero las embajadas han de estar en un edificio que se salga de lo común. Si está en una casa de apartamentos como ésta, con vecinos arriba y abajo, se coloca la embajada al mismo nivel que las otras personas y esto no es conveniente. No hay más que ver la Embajada de Francia, que tiene un magnífico edificio en plena calle Serrano. Los italianos cuentan con el palacete en Velázquez. Incluso países pequeños como Bélgica tienen casas estupendas, casas a las que siempre va la gente elegante, aunque sea para ver cómo están decoradas. Este pisito es muy mono, insisto, pero no puede compararse con nada de eso. Además, Uruguay, en casi todo el mundo excepto en Sudamérica, no significa absolutamente nada para nadie. En estas condiciones, querida, es muy difícil relacionarse o, mejor dicho, conseguir que la gente quiera relacionarse con ustedes.

—¿Qué puedo hacer entonces? —pregunté yo toda preocupada.

—Te hace falta un poco de ayuda para no andar a ciegas, Bimbita. Alguien que te explique quién es quién, a quién hay que invitar y que consiga que la gente venga a tu casa. Alguien que te diga cómo se coloca en una misma mesa a un capitán general, un obispo y un grande de España sin equivocarse —dijo ¿Delia?, ¿Emma? (¿cuál era la que tenía dos vueltas en el collar de perlas?).

—Sí, querida, alguien que conozca bien la buena sociedad de Madrid. Ya sé que el ministerio les da una serie de instrucciones, pero todos sabemos que eso no sirve para nada. Necesitas a alguien que sepa cómo piensan ellos y que, a la vez, piense como un uruguayo.

—Sí, claro, eso sería muy útil, pero...

—Lo que a vos te hace falta es una secretaria social, mi hijita. Mejor dicho, dos. Personas que te organicen la

agenda, que te digan dónde ir y cómo vestir, en qué peluquería peinarte y que te expliquen bien cómo son los españoles.

—Yo aún diría más —terció la otra dando un largo sorbo a su taza de té—, dos secretarias sociales. Te serían de gran ayuda.

Las señoritas me miraban fijamente con el ceño fruncido. *«¡Dios mío —me dije—, qué parecidas son entre sí y, lo que es peor, así tan serias se parecen cada vez más a mi suegro, vaya genes persistentes!»*

—Y están pensando en...

—En nosotras, claro. Llevamos muchos años en España, y conocemos a todo el mundo, pero lo más importante es que todo el mundo nos conoce a nosotras. Si querés organizar cualquier tipo de recepción en la embajada podemos traerte a la mejor gente de Madrid sin el más mínimo problema.

—También —continuó la otra señorita— podemos aconsejarte con el mejor de los criterios sobre los menús para que todos se vayan encantados de esta casa y deseando volver.

—Además —ahora ya hablaban alternativamente la una y la otra, quitándose la palabra pero siempre con la misma línea argumental—, tenemos un montón de amigos artistas que pueden dar mucho color a cualquier cóctel que vayas a dar. Toreros, cantantes de cuplés, hasta un hijo de Alfonso XIII, igualito a él, ni te imaginas. A los españoles les encanta que haya gente distinta, divertida, que no sean siempre los mismos.

—Nosotras —retomó el hilo la otra señorita, y, durante un momento (afortunadamente corto), en un alarde de virtuosismo, empezaba a hablar una y seguía la otra, de modo que me veía obligada a mirarlas como quien asiste a

un partido de tenis (tres palabras, giro a la derecha; dos palabras, giro a la izquierda)—, querida, no solemos hacer estas cosas, naturalmente, pero te vemos tan joven que creemos que puedes necesitar de nuestra experiencia.

—Sí, Bimbita, nos divertiría mucho echarte una mano. Además, los del Palace se están poniendo pesadísimos y después de veinte años parece que nos quieren subir la renta. ¡C'est incroyable mais c'est vrai!

Aparentemente, el dinero de la herencia no era tan inagotable como las pobres señoritas habían pensado.

—Bueno..., la plata no es tan importante, claro. Lo que más nos gustaría es poder ser útiles a nuestro país —se revolvió la otra (¿Emma? ¿Delia?), incómoda ante la mención de los petits problems y por primera vez en desacuerdo.

—Creo que te seríamos muy útiles porque no te podes imaginar cómo pueden meter la pata los embajadores que llegan sin asesoramiento a España.

—Sí —vuelta al natural consenso—, nosotras te podríamos ayudar mucho. Hace un par de años nombraron a un embajador argentino que, bueno, ya sabes las cosas que hacen a veces nuestros vecinos, empezó a decirle a todo el mundo que le había regalado cinco caballos de pura raza al ministro Castiella como presente de bienvenida. Allí donde iba hablaba de los cinco caballos que le había regalado al ministro de Asuntos Exteriores, que si uno era negro, que si el otro tenía una mancha en la frente y así. Un día fuimos a almorzar a casa de Sol. Sí, ya sabes, la mujer de Castiella —continuó la otra señorita, con una sonrisa que implicaba *«o deberías saberlo»*—. Le preguntamos qué tal estaban sus preciosos corceles. Nos miró con cara de extrañeza y cuando le dijimos lo que nos habían contado se levantó y llamó a su marido. Volvió indignada porque los

caballos no existían ni el embajador argentino les había regalado ni un maní. Como es lógico, a partir de ese momento lo pusieron en la lista negra y ahora no lo recibe nadie. Son esa clase de errores que nunca hay que cometer y que nosotras podemos evitar que cometas, Bimbita querida.

Les tuve que aclarar que no teníamos pensado decir que regalábamos caballos ni ninguna otra cosa y que, para mi desgracia, la embajada no tenía presupuesto para una, y mucho menos dos secretarias sociales. Las pobres señoritas se pusieron algo tristes, aunque siguieron comiendo grandes trozos de tarta de dulce de leche.

—¿Estás segura de que podrás arreglártelas sola, mi hijita? En el fondo somos familia, así que si necesitas algo, avísanos.

—Sí, avísanos, somos familia —dijo... ¿Emma? ¿Delia?, bueno, quienquiera que fuese, con un guiño idéntico, idéntico al de mi suegro.

Luego se pusieron sus tapados de visón, uno con manga doble y el otro simple, se atusaron el pelo rubio una y levemente pelirrojo la otra, y se despidieron a coro.

Cuando las vi irse, viejitas y frágiles, también me entristecí, aunque a veces no puedo evitar pensar: toda una vida viviendo en el Palace. ¿Dónde hay que firmar?

AGUSTINA DE ARAGÓN EN LA COCINA

¡Pasamos el primer examen! Ayer tuvimos nuestra primera recepción en casa para despedir al ministro López Bravo, que se va de visita a Uruguay. Más que pasar el examen creo que hemos sacado sobresaliente, porque todo fue un éxito, tanto por la comida como por los invitados que vinieron. Como llegamos hace poco y no conocemos todavía a mucha gente, temíamos encontrarnos en un embarazoso mano a mano, los dos solitos con el ministro. Además, parece que los ministros de Franco están divididos en distintas tendencias algo enfrentadas (y eso en una dictadura). Los del Opus Dei, como López Bravo, no están bien vistos por los falangistas ni por los militares, y como desconocíamos a qué bando pertenecía el resto de los invitados, no sabíamos si aquello iba a acabar en una batalla campal o por el contrario no iba a venir nadie. Por un momento eché en falta las sabias advertencias de las señoritas de Sampognaro, pero me sentí incapaz de llamarlas para pedirles consejo después de la conversación del otro día. Tendríamos que enfrentarnos al fracaso solos.

En contra de lo que suele ser habitual, el ministro llegó el primero. Es muy amable, tiene una conversación de lo más agradable y parece muy interesado por todo lo relacionado con Uruguay. Pero pasaban los minutos y no llegaban los otros invitados. Nadie había confirmado su asistencia y parecía que se cumplirían mis más negros presagios. Yo empezaba a sentir que me fallaban las piernas y que me iba a caer redonda en cualquier momento. Afortunadamente, al cabo de unos diez minutos sonó el timbre, una vez y otra y otra. Fue el sonido más lindo que había oído en mi vida. Yo no contaba con una cosa: la foto de Luis en la portada del ABC el día de la presentación de credenciales había obrado milagros. Gracias a ella aparecieron un montón de personas que habíamos invitado sin mucha esperanza de que vinieran: el alcalde de Madrid, Carlos Arias Navarro; el presidente de Banesto, el marqués de Deleitosa (el pope de las finanzas españolas); el ministro de Información y Turismo, Manuel Fraga; Gregorio Marañón y un montón de marqueses y condes a los que no habíamos visto nunca. Y lo más importante es que todo el mundo quedó encantado y creo que con ganas de volver.

Yo estaba bastante nerviosa, la verdad, porque todavía no me manejo bien con los gustos españoles, que son muy distintos a los nuestros. Por ejemplo: en nuestro país no se come prácticamente nunca pescado y los uruguayos abominan de cualquier cosa que tenga espinas. Acá se vuelven locos por una buena merluza. En Uruguay el pollo es un artículo de lujo que resulta muy distinguido servirlo en una cena y acá es una cosa muy corriente, casi ordinaria (desde que llegamos en casa no hacemos otra cosa que comer pollo, como si se fuera a acabar, y a los chicos les encanta). Luego está esa costumbre española de comer lentejas, judías o garbanzos incluso en las mejores casas,

algo que no se le ocurriría ni al último peón de la estancia más perdida de Uruguay. Por no hablar de algunos platos españoles que yo no me atrevería a probar ni aunque estuviera muriéndome de hambre en mitad del desierto, como esos chipirones en su tinta que parecen sumergidos en grasa de automóvil, o unos gusanos que, según ellos, son muy ricos y se llaman angulas.

A la hora de elegir el menú está el problema adicional de que Uruguay tiene una gastronomía propia algo exigua. La mejor carne del mundo, eso sí, buena pasta y unos postres riquísimos con dulce de leche que, desgraciadamente, a los españoles les parece demasiado empalagoso. Los chinos, por ejemplo, pueden poner un buen arroz y salir del apuro. Nosotros no. Ante este panorama sólo nos queda recurrir a la cocina diplomática por excelencia, la francesa. Y aquí es donde topé con Lola, la cocinera, que no es que sea arisca como yo pensaba al principio, sino que tiene un carácter de mil demonios y un odio visceral a todo lo que venga del otro lado de los Pirineos, como si Napoleón hubiera retirado sus tropas ayer por la tarde de Madrid.

—Si es que ustedes, los extranjeros, se creen que to'lo que hacen los gabachos es lo mejor del mundo. Y lo que pasa es que ellos se adueñan de lo nuestro, ¡pero si hasta la tortilla francesa es española! Mire, mire, aquí —dijo entregándome un libro que, por lo desgastado que está, debe de ser su oráculo: el manual de cocina regional de la Sección Femenina de Falange—. Aquí lo pone bien clarito, la receta de la tortilla francesa la escribió uno de los cocineros de Felipe II y la llamó Tortilla de la Cartuja. Lo mismo pasa con la mahonesa, que es de aquí, de Mahón, ¿se entera usted? ¿Qué es eso de mayo, mayonesa? Mayo es el mes en el que nosotros les dimos pa'l pelo a los gabachos, y aquí mismo, en la Puerta del Sol. Si es que el problema es

que, como somos buena gente, acaban robándonoslo tó. ¡Si por mí fuera se iban a enterar esos sinvergüenzas!

No sé qué les habrán hecho los franceses a los antepasados de Lola ni cuántos siglos hace, pero lo que estaba claro era que no iba a dar su brazo a torcer. Por mucho que yo intentara persuadirla de que canard a l'orange era un plato portugués, la muy tozuda no se dejaba engañar y se empeñaba en hacer paella que, según decía, *«eso le gusta a to'el mundo»*. Después de gritarnos como locas durante un buen rato y, cuando se acercaba peligrosamente la hora a la que llegarían los invitados, acabamos pactando unos langostinos (lo del marisco le debe haber sonado español) al curry, una receta de Ramona, la cocinera de mis padres, que recordé milagrosamente. La voy a apuntar para que no se me olvide en recuerdo de nuestra primera cena en España y de mi primera (espero que no la última) victoria sobre Lola.

LANGOSTINOS AL CURRY

Ingredientes
(para 8 personas)
1 kg de langostinos crudos y pelados
2 cebollas grandes
4 tazas de café de nata fresca
100 g de mantequilla
2 yemas de huevo
1 cucharadita de curry en polvo
sal y pimienta roja

PREPARACIÓN

Dorar la cebolla picada en 50 g de mantequilla y añadir el curry en polvo. Cuando la cebolla esté ya tierna agregar los langostinos y una taza de nata líquida.

Reducir la salsa a fuego lento, removiendo constantemente hasta que empiece a espesarse.

Retirar del fuego y agregar las yemas batidas, el resto de la nata y la mantequilla, y una pizca de pimienta y sal.

Calentar un poco para que recupere la temperatura y servir en una fuente profunda. Acompañar con arroz indio.

RANCIO ABOLENGO

A pesar de la caída de la monarquía, de la guerra, de Franco y de los cambios económicos, los aristócratas siguen siendo la piedra angular de la sociedad española.

Los nuevos industriales, como los Fierro, los March y los Barreiros, suelen tener más dinero y más poder y hacerse mansiones impresionantes, pero quienes deciden si se entra o no en el círculo de los elegidos son los aristócratas, y a Luis y a mí no nos queda otra que pasar por el aro, porque estamos aquí para establecer relaciones. De todas maneras parece que algunas cosas están cambiando también para los nobles. Muchos de sus grandes palacios están siendo vendidos y demolidos sin escrúpulos. Creo que los españoles son menos sentimentales que la gente de otros países. Les da igual que se tire abajo la vieja casa familiar llena de recuerdos, aunque ni siquiera les haga falta el dinero. Cuentan el caso de un viejo conde que tenía una gran mansión entre Serrano y la Castellana. Por esas cosas de los viejos excéntricos (o, como dicen acá, *«para hacer la puñeta»*), dejó dispuesto en su testamento que la casa continuara abierta como si él siguiera vivo durante un plazo de veinte años. Es decir, los sirvientes seguirían trabajando como siempre, se limpiaría toda la plata, se cambiarían las

sábanas de la cama del señor conde y se prepararían tres comidas diarias. El mismo día en que venció el plazo, los herederos vaciaron la casa y la vendieron para construir en su lugar un hotel y unos grandes almacenes. Bueno, ahora que lo pienso mejor, en este caso podría estar más justificado, sería algo así como una venganza por todos los años que tuvieron que hacerle comiditas a un fantasma.

Pero existen más ejemplos de tan extravagante decadencia. El otro día me invitó a almorzar a su casa una vieja marquesa, una de las más renombradas de Madrid. Las paredes estaban cubiertas de Grecos, Velázquez y Goyas, pero el aspecto general del palacio era bastante decrépito. Estaba rodeado de un jardín raquítico y descuidado, sin ninguna gracia. Nos abrió la puerta un mayordomo viejísimo. Tenía aspecto de llevar allí sirviendo desde los tiempos en los que reinó Carolo más o menos. Llevaba la casaca raída e iba sin peinar. La marquesa me recibió con esa simpatía algo distante, frecuente en las mujeres de su condición y edad. Ya en el vestíbulo pude comprobar que por allí no había pasado una mano de pintura desde hacía décadas. Los muebles de época y los maravillosos tapices antiguos acumulaban polvo. La casa estaba tan oscura que, a pesar de que afuera hacía un día espectacular, las luces del comedor tenían que estar encendidas para que no corriéramos el riesgo de meternos el tenedor en un ojo.

El mismo mayordomo que nos había abierto la puerta nos sirvió la sopa. En la boca llevaba una mueca de hastío y... ¡un cigarrillo en la comisura de los labios! Yo me quedé de piedra, pero nuestra anfitriona ignoró completamente este inusual comportamiento, y siguió charlando como si tal cosa.

—Pues sí, querida, Fabiola es hija de los marqueses de Casa Riera, una de las mejores familias de Madrid y muy buenos amigos nuestros. Nunca en la vida he visto una chica más fea y con menos gracia. No había ni un pollo que la llamase ni la mirase a la cara. Y ya tenía más de treinta años. Como era muy religiosa, todo el mundo imaginaba que se metería a monja. En éstas se va a esquiar con Jimmy, su hermano, que es un bala perdida que ni te imaginas, a no sé dónde en Suiza y allí le presentan a Balduino. Al principio ella no tenía ni idea de quién era pero salieron varias veces y se ve que congeniaron. Seguro que todo fue pero que muy decente porque ya te digo que, si algo tenía esta chica, es que era muy seria. Él, que es muy religioso, estaba empeñado en buscar novia en España porque es el país más católico del mundo y, para su fortuna, se encontró con la más católica de España.

Mientras me contaban todo esto yo luchaba con una perdiz a la toledana (creo que así se llamaba el plato). Estaba durísima y llena de balines con los que, seguramente, uno de los hijos de la anfitriona había acabado con las penas del pobre animal. Tuve que sacarme las pelotitas metálicas de la boca con el mayor disimulo, porque la marquesa no me quitaba ojo de encima mientras seguía con su historia.

—El caso es que, cuando ella volvió a España, se cartearon durante mucho tiempo, aunque ella seguía sin contar en su casa quién era él. Llegó el momento en que Balduino decidió venir a visitarla a Madrid. La madre de Fabiola estaba horrorizada: un novio extranjero y amigo del tarambana de Jimmy. Lo último de lo último. A saber qué clase de aventurero se presentaba en su casa, ya sabes que las estaciones de esquí están llenas de cazafortunas de todo tipo, y su madre se imaginaba al típico sinvergüenza, como

esos condes italianos que no son ni condes ni italianos ni nada. Y de repente se encuentran con que la niña iba a ser ¡reina de Bélgica! Imagínate. Cuando me lo contaron, creía que era broma. Luego, naturalmente, estuve en la boda, en Bruselas. Una cosa espectacular. El traje de novia de Balenciaga era una maravilla, pero ¡Dios mío, qué novia más fea! No sé qué va a pensar el mundo de una reina tan poco agraciada. Y que conste que me alegré mucho de lo de Fabiolita, porque los Casa Riera son muy amigos nuestros. Esta boda por lo menos les compensa de tener un hijo como Jimmy. Ni te imaginas, chica, un punto filipino, te lo digo yo. Pocos días antes de la ceremonia no se le ocurrió otra cosa que abrir el palacio familiar de la calle Zurbano a la prensa, ¡cobrándoles a todos! Por supuesto, no le dejaron ir a la boda. Imagínate la que hubiese podido montar allí. Es curioso cómo salen hijos tan distintos de unos mismos padres...

—¿Sabéis cómo les llaman ahora a los Citroën dos caballos, esos tan raros? —intervino otra de las invitadas que hasta ese momento no había abierto la boca.

—¿Cómo?

—Los Fabiola, porque son muy feos pero muy buenos.

Todos los invitados rieron la broma. El mayordomo pasaba la bandeja del postre cuando, de pronto, la dejó sobre la mesa y se dirigió a la invitada de mi izquierda.

—Disculpe que moleste a la señora. ¿Me podría dar un cigarrillo? —preguntó señalando un paquete de Kent que ella tenía a su lado.

Encendió allí mismo el cigarrillo y siguió sirviendo el postre como si tal cosa. La marquesa no movió ni una pestaña. Miré a las demás: ni un músculo.

Luego pasamos al salón, a tomar el café. Cuando ya nos íbamos, el mayordomo vino con los abrigos y, mientras

ayudaba a ponérselo a mi compañera de mesa, le dijo:

—Perdone la señora si la he molestado al pedirle el cigarrillo, pero llevo cuarenta años en esta casa, y la señora marquesa me sigue pagando las mismas dos mil pesetas que en el año treinta y seis y por eso me permito algunas familiaridades.

Luis y yo conocemos además a otros condes de No Sé Cuántos que tienen un enorme y decrépito palacio en el centro de Madrid. Allí comparten casa nuestros amigos y sus siete hijos; otra hermana, casada con un torero venido a menos y sus ocho criaturas; una tía soltera con una señorita de compañía; y un tío mariquita de sesenta y tantos que lleva el pelo teñido de rubio platino y la cara siempre pintarrajeada. Ninguno trabaja, nadie se preocupa por nada, todo sigue su rumbo natural, aunque las paredes se estén cayendo a pedazos. Aquello es una especie de corrala que parece sacada de una película del neorrealismo italiano. De vez en cuando venden un mueble o un cuadro para pagar la calefacción. Aunque el palacio es muy grande, hay muchas habitaciones cerradas porque durante la guerra civil los comunistas habían tenido allí sus calabozos y nadie quiere ver qué hay dentro.

Como dijo Luis cuando salimos de aquella casa:

—No se sabe si el palacio sigue el proceso de decadencia de la familia o si la familia sigue el proceso de deterioro del palacio.

SER O NO SER

En el capítulo anterior mi madre cuenta la primera visita que hizo con mi padre a una de esas familias a las que, eufemísticamente, algunos llaman *«de toda la vida»*, lo que, dicho en román paladino, significa que todas y cada una de ellas podrían suscribir aquello de *«Antes de que Dios fuera Dios y los peñascos, peñascos, los Quirós eran Quirós y los Velasco, Velasco»*. Ahora me gustaría dar mi punto de vista sobre el mismo tema desde la perspectiva de una niña de doce años.

Para mí, a esa edad, las diferencias sociales aún no eran demasiado evidentes, porque la infancia, y sobre todo los primeros años de vida, suelen ser, salvo casos muy extremos, idílicamente democráticos. Ocurre que ni siquiera los más recalcitrantes miembros de los de *«toda la vida»* tienen inconveniente en que su hijo de tres, cuatro y hasta once años juegue con el hijo de su jardinero o de cualquier otro empleado. Sin embargo, en cuanto llega la pubertad y las hormonas empiezan a hacer de las suyas, el hasta entonces invisible puente levadizo que separa unas clases de otras se alza inexorable y, en ese momento, se acabó la igualdad, la fraternidad y por tanto también la libertad. Como digo, no noté ese puente levadizo al llegar a

España, pero existía otro que debía franquear: el de ser extranjera. Es importante destacar que ser sudamericana en España en los años sesenta no significaba lo mismo que serlo en nuestros días. En aquel entonces, venir del otro lado del Atlántico contaba con un cierto prestigio, incluso con una aureola fantástica. América era el continente de la esperanza, de las oportunidades. En la depauperada España de aquellos años, los sudamericanos entrábamos en la colorista y tropical categoría del *«tío de América»*. En los sesenta, en España muchos tenían un tío o pariente que se había hecho rico allende los mares y del que se contaban grandes historias de opulencia y, por supuesto, de extravagancia. En ocasiones, aquel pariente venía de visita para que su familia viera cuánto había progresado. El tío de América solía hospedarse entonces en el Palace o más modestamente en el Hotel Gran Vía. Como regla general, vestía de forma ostentosa, con corbatas llamativas y zapatos de dos colores. Le gustaba invitar a la familia a grandes mariscadas, y a menudo se paseaba en lo que, aún en aquella época, se llamaba un *«haiga»*, esto es, un coche muy grande y americano, a veces también de dos colores, como los zapatos.

Mentiría si dijera que, cuando yo empecé a ir al Instituto Británico de Madrid, me trataban, para bien o para mal, como a la *«prima de América»*. Pero lo que sí pasaba era que a mis compañeros les hacía mucha gracia mi forma de hablar. A mí en cambio no me hacía demasiada que se reunieran varios en corro para oírme pronunciar pollera —*«A ver, dilo otra vez, niña»*—. ¿Poyera? ¿Poyera, che, mira vos? O que me cantaran, maldita sea, eso de *«Al Uruguay, guay guay, yo no voy, porque temo naufragar»*. Si la infancia en sus primeros años es democrática, como decía antes, también es mimética: a ningún niño le gustar ser diferente

y por eso yo, desde los primeros meses de estar en el colegio, me esmeré en pronunciar las ees y las zetas no como eses. Además, siempre he sido muy noviera y no era cuestión de que una ce mal pronunciada me arruinara algún incipiente romance. En el 65 y el 66 estaban de moda los Brincos, los Beatles y empezaba la minifalda. Pero había demasiadas cosas que yo tenía que aprender de golpe aparte de «*ligar*» (me encantaba esa palabra tan española). No sólo debía hablar «*como una gallega*», sino también ahorrar dinero para comprarme una barra de labios Pinaud con sabor a cereza que todas mis amigas usaban a escondidas. También tenía que convencer a mi madre de que me dejara, por favor, por favor, usar leotardos en vez de calcetines y ocuparme de muchas tribulaciones propias de la edad, diversas y pequeñas sutilezas a las que se unía el hecho de intentar dejar de ser una niña «*diferente*». Antes he dicho que a los doce aún no era consciente de las diferencias sociales y ahora me doy cuenta de que miento. Había un signo de estatus clarísimo en la España de aquella época: tener o no televisión en casa. En la mía no había. Mis padres nunca estuvieron sobrados de dinero, es cierto, pero en este caso no se trataba de un problema económico, sino más bien filosófico o, mejor dicho, pedagógico. Mi padre creía que la televisión era un invento absurdo que distraía a los niños y no tan niños de otras formas de aprendizaje, como leer o charlar. Por eso, durante dos largos años, hasta que Mercedes y yo, con todo tipo de súplicas, promesas y rogativas logramos que nos compraran una, yo me sentí aún más extranjera en España: no sabía, por ejemplo, quién era Tony Leblanc, un actor por lo visto graciosísimo que todas mis amigas imitaban hablando «*en gangoso*». Tampoco había visto nunca ese celebérrimo concurso de Eurovisión del que tanto se hablaba y, para mi desgracia,

tampoco veía Historias para no dormir, a cuyo autor, dicho sea de paso, conocía bien, porque Ibáñez Serrador es uruguayo y venía a casa con frecuencia.

Tener o no tener, ser o no ser... Por aquel entonces yo no había leído a Shakespeare, pero no me habría sido difícil estar de acuerdo con su tan manida y universal frase. Doce años es, más o menos, la edad en la que uno aprende que existen ambas posibilidades y descubre que eso puede llegar a hacernos sentir muy diferentes a los demás.

GATO POR LIEBRE

La sociedad madrileña apabulla. Esta ciudad vive en una fiesta permanente. Todos los días hay un cóctel, una cena, un té de señoras, una recepción. Cuando llega noviembre-diciembre y junio-julio es una auténtica locura. Nos tendríamos que desdoblar para asistir a todas las celebraciones, oficiales algunas y particulares la mayoría. Ya sabía yo que los españoles eran muy fiesteros, pero el panorama supera todas las expectativas. Nos invita un montón de gente que no conocemos, pero hay que aprovechar que hemos aterrizado con buen pie y relacionarse (es lo que tienen que hacer los embajadores, digo yo).

Me imagino que la sociedad en Londres, París o Nueva York será más sofisticada, pero dudo que la gente salga más. Estarían muertos. Y dudo que se reciba mejor. Los grandes palacios decadentes y decrépitos de los que he hablado antes son la excepción a la norma. A pesar de que otras zonas de la ciudad y del país están todavía sumidas en la pobreza de la posguerra, Madrid está lleno de casas fastuosas, mayordomos de librea, señoras vestidas de Balenciaga, Dior o Givenchy, y la comida casi siempre la traen del mejor restaurante de la ciudad, Jockey: foie,

caviar, salmón, bandejas y bandejas de marisco, siempre mucho marisco. Por cierto, el otro día me contaron que, aunque pueda parecer sorprendente, Jockey sirve un caviar de esturiones que se crían en el sur de España que no tiene nada que envidiar al ruso o al iraní. Por mi parte, me estoy aficionando al jamón serrano, más que nada porque allá donde vamos lo sirven a paladas. Al principio, la idea de comerme un pedazo de chancho crudo y momificado me incomodaba, pero poco a poco me he tenido que rendir a la evidencia. El marisco, por su lado, es uno de los haremos para enjuiciar la suntuosidad de una fiesta. A más cigalas, mayor éxito. Esto me resulta un poco engorroso en las cenas buffet porque todo el mundo acá se los come con las manos y yo, por tonterías de la diferencia de costumbres entre un país y otro, estoy acostumbrada a pelarlo con cuchillo y tenedor. Pero intentar diseccionar una gamba sentada en el brazo de un sillón con gente que te da golpes por todos lados es tarea de profesionales que lleven muchos más años que yo en la carrera diplomática. Como es lógico, este fabuloso despliegue gastronómico me plantea terribles problemas a la hora de recibir en casa. Ni el dinero que tenemos asignado por el ministerio ni el nuestro dan para igualar lo que vemos en otros sitios. No me queda más remedio que agudizar el ingenio e intentar crear una ilusión, un espejismo o, como dice Lola, la cocinera, *«dar gato por liebre»* sin que nadie se dé cuenta. Ahora que nos llevamos mejor y hemos llegado, si no a la paz, al menos a un alto el fuego, con ella he hecho todo tipo de experimentos para conseguir foie sin hígado y sin pato, salmón de trucha o faisán a las uvas sin faisán y cosas parecidas. Después de muchas vueltas hemos dado con algunas recetas realmente buenas. Quizá la mejor sea ésta:

PASTEL DE FALSA LANGOSTA

Ingredientes
(para 8 personas)
1 kg de rape
Pimentón
2 cebollas
3 zanahorias
1 lata de guisantes
9 huevos
Salsa de tomate
I/2 copita de jerez
pan rallado
sal y pimienta

PREPARACIÓN

La noche anterior, cubrir el rape entero con pimentón y dejarlo en la nevera.

Cuando se empiece a cocinar, retirar el pimentón del pescado. Para entonces ya tendrá el color rojizo de la langosta.

Pelar las cebollas y picarlas. Pelar las zanahorias y cortarlas en juliana. Sofreír todo en tres cucharadas de aceite y triturarlo.

Cocer los guisantes y triturarlos con un poco de caldo.

Cortar el rape crudo en trozos pequeños. Ponerle sal y pimienta.

Batir bien los huevos. Mezclarlo todo y añadir cinco cucharadas de salsa de tomate. Agregar media copita de jerez.

Poner la preparación en un molde engrasado y espolvorear por encima un poco de pan rallado. Tapar con

papel de aluminio y meterlo en el horno precalentado a 180 ° C, hasta que al pinchar el pastel con un tenedor éste salga limpio (unos 50 minutos), señal de que el pastel está cuajado. Dejarlo enfriar y desmoldarlo. Servirlo en lonchas con mayonesa, salsa tártara o rosa. Queda muy bien adornarlo con el caparazón vacío de una langosta, que se puede usar muchas veces.

La semana pasada vino a cenar a casa el conde de los Andes, el más reputado gourmet español, un señor muy simpático con quien se puede hacer todo tipo de bromas excepto, claro está, sobre la comida. Él ya había estado varias veces en casa, pero Lola y yo aún nos ponemos nerviosas ante su implacable criterio. A mí nunca me ha comentado nada, pero sé que a otras señoras les ha sacado los colores por unas patatas mal guisadas o un pescado demasiado cocido. Ese día se me ocurrió poner a prueba nuestro plato estrella, el pastel de falsa langosta. Nos quedó estupendo, lindísimo, con sus colores de bandera española y todo. Lo pusimos en la heladera para que se enfriara y empezamos con el segundo: unas perdices con chocolate que es una receta riquísima que le he podido plagiar a una amiga mexicana. Sin embargo, parafraseando a santa Teresa, no sólo Dios sino también el diablo anda entre los pucheros. Cuando las perdices estaban a medio cocinar, de pronto se cortó el gas por una avería en la calle. Casi me da un ataque porque eran las ocho de la tarde y ya no teníamos tiempo de reaccionar. Desesperada, elegí la opción más fácil y (como Luis no deja de recordarme) la más cara: llamé a Jockey y pedí que me mandaran una docena de pollitos rellenos, que es uno de sus platos más reconocidos. Llegaron justo a tiempo, con su salsa, recién

hechos, calentitos. Nadie se dio cuenta de nada y todo el mundo quedó encantado. Todo el mundo menos... el conde de los Andes. Después de levantarnos de la mesa, se me acercó.

—Bimba, no te lo tomes a mal pero tengo algo que decirte.

Los que estaban cerca, sobre todo las mujeres, pegaron la oreja, claro. Yo me eché a temblar pensando que empezaría a gritar delante de aquella gente algo como: *«¡Es usted una falsaria, señora! ¡Ese budín de langosta tiene la misma langosta que un cocido madrileño! ¡De esto se va a enterar todo Madrid!»*.

En vez de eso dijo muy cariñosamente:

—Mira, el primer plato estaba soberbio. ¡Qué textura, qué bien elegidos los condimentos! Y la carne de la langosta firme, sin ser recia, perfecta, ¡cómo se notaba que era de las *«coruñesas»*! Pero el segundo, qué quieres que te diga, no estaba mal, pero, entre tú y yo, y sin que nos oigan, no era digno de lo que habitualmente se come en esta casa, perdona que sea tan franco.

Yo no sabía si caerme redonda o soltar una carcajada allí mismo, pero ese día aprendí que, como dice Lola, que siempre habla con refranes, hasta el mejor escribano echa un borrón. O lo que es lo mismo, que a los grandes gourmets también se les puede engañar como a todo el mundo.

Se lo conté a Lola y se quedó encantada. Si algo gusta a una cocinera más que alaben su cocina es que alaben su astucia. Ahora estamos ensayando una sopa de erizos sin erizos, a ver qué tal sale. Lo cierto es que esta cocina con trampa está teniendo una aceptación muy buena. El otro día, sin ir más lejos, cometí otra temeridad. Dimos una comida para el ministro Fraga, que también ha estado

varias veces en casa y, animada por nuestro éxito, repetimos el pastel de falsa langosta. Desde que llegó, Fraga estaba algo sombrío y hablaba menos de lo habitual (que es mucho). Cuando nos sentamos a la mesa, lo noté aún más mustio. Se quedó serio, mirando el primer plato fijamente, y no comía.

—¿Qué te pasa, ministro? ¿Te sientes mal? —le pregunté.

—Pasar, pasar, lo que pasa es que venir a comer a la Embajada del Uruguay es una maldición gitana —contestó él, refunfuñando con cara de perros.

Yo me quedé muda. Me había descubierto. El conde de los Andes no se había dado cuenta, pero el ministro, gallego él, sí. En la mesa se hizo un silencio gélido.

—Cuánto lo siento —intervino Luis, que, afortunadamente, siempre mantiene la calma en estas circunstancias.

—¡Es que esto es intolerable! —porfiaba Fraga—. ¡No tiene perdón de Dios! Lo que es una ofensa es la comida tan maravillosa que ponen en esta casa. Por mucho que me lo proponga, cada vez que vengo aquí acabo comiendo como un Heliogábalo. Como le he dicho antes de tocar el timbre a Arias, ¡cuando le invitan a uno a comer a la Embajada de Uruguay no hay forma de mantener el régimen!

Intuimos que se debía de referir a un régimen alimenticio (y no de otro tipo), porque acto seguido se puso a comer y repitió el primer plato (el famoso pastel de falsa langosta), luego el segundo (solomillo con salsa de falso foie) y también el postre (suflé, esta vez sí hecho con auténticos huevos y auténtico Grand Marnier).

Días más tarde vi en el diario una foto que le habían sacado en traje de baño con el embajador americano en Almería, los dos metidos en el agua, para demostrar que el mar no estaba contaminado por la bomba atómica que

había caído de un avión en Palomares. Me parece que, como siga con esa panza, poco le vamos a ver por casa...

EL AMOR EN TIEMPOS DE FRANCO (I)

Después de que nuestra madre se hubiera creado una pequeña gran reputación gastronómica a base de platos falsos, en su cuaderno de

notas empezaron a aparecer otros comentarios sociológicos junto a los puramente culinarios. Es divertido leer, por ejemplo, sus apostillas sobre las costumbres amorosas de la época. Cuando uno piensa en la España de finales de los setenta se imagina que la sociedad era tan estrecha y pazguata como fingía ser. Nada más lejos de la realidad. El Madrid de aquel entonces, según nuestra madre, era una especie de bacanal romana encubierta con todo el mundo liado con todo el mundo y no sólo con uno, sino a veces con dos y con tres. Como no existía el divorcio, todos llevaban una vida recatada en apariencia, casi se podría decir modélica. Los matrimonios iban siempre juntos, reinaba la paz y la armonía, no había mal ambiente ni escándalos públicos. A veces los líos de alcoba acababan descubriéndose al cabo de veinte o treinta años, como cierta historia que se contaba en los corrillos y que dio lugar incluso a una famosa obra de teatro. Por lo visto una

chica de buena familia iba a casarse con el hijo de un ex ministro —o mejor dicho ministrísimo— de Franco, pero rompió el compromiso una semana antes de la boda y desapareció de España. Poco a poco empezó a saberse la verdad. Lo que ocurrió fue que, tras muchas tentativas infructuosas para disuadir a su hija de aquel matrimonio, la madre de la chica no tuvo más remedio que confesarle que no podía casarse con X, porque X era su hermano. En otras palabras, ella no era hija de su padre sino del tan notorio ex ministro franquista a quien, como siempre ocurre, se parecía como dos gotas de agua.

Se contaban por ahí muchas otras historias inquietantes o incluso rocambolescas. Casi todas tenían como protagonistas a personas del mismo estrato social, pero tampoco faltaban las aventuras interclasistas a lo El amante de Lady Chatterley. Mi primer marido, y padre de mis hijas, contaba que cuando él vivía en la muy pequeña y apartada colonia del Parque Metropolitano de Madrid, fue testigo de una de estas aventuras. Él tenía trece o catorce años cuando empezó a hacer novillos y una tarde descubrió aparcado cerca de su casa un gran Bentley que conocía bien porque era el que llevaba al colegio a un compañero y amigo suyo. Intrigado, empezó a espiar y vio que en su amplio y cómodo interior estaban Domingo, el chofer de su amigo X, y la madre de X, la muy conocida duquesa de Z, reinventando el Kamasutra. Mi ex marido decidió entonces darle un susto a la pareja: cogió una cámara y se dedicó a dar vueltas y vueltas en bici alrededor del Bentley fingiendo que sacaba fotos. Huelga decir que esa fue la última vez que apareció el coche por aquellos pagos. Y es que en aquel tiempo no estaba mal tener un lío o dos o tres con quien fuera, lo único preceptivo era hacerlo con sigilo.

Nuestra madre también fue testigo de aquellos usos y costumbres. La anotación en su cuaderno se llamó:

STRANGERS IN THE NIGHT

Veamos, ¿a quién siento al lado de quién? A fulanita al lado de su marido, por supuesto que no, pero... tampoco puedo ponerla al lado de su amigo oficial... Por otro lado, creo que con este otro tuvo un lío hace unos años y no acabaron muy bien...

Hacer el placement de una cena en Madrid puede resultar realmente complicado. Aunque no le interese a uno la vida de los demás no hay más remedio que asesorarse bien si se quiere que la cosa no acabe en catástrofe. Yo no sé por qué pero tenía una idea de la sociedad española muy distinta de la realidad. Bueno, sí sé por qué. Creía que coincidiría con la imagen que este régimen transmite de puertas afuera, de un país de costumbres cristianas, respetuoso de la moral, serio, austero. El país más católico del mundo, dicen. Esto a lo mejor es cierto en otras clases sociales, pero *«la Sociedad»* con mayúsculas juega con otras reglas. En todas estas fiestas a las que asistimos siempre hay..., ¿cómo podríamos decir?, como una tensión sensual soterrada. Sí, eso es. Al principio no se da uno cuenta, pero pronto empieza a notar miradas que van y vienen, roces, palabritas al oído. El flirteo está permanentemente en el aire, se mete en los canapés y flota en las copas, esté o no esté la mujer o el marido delante en ese momento. Es un ambiente embriagador, misterioso, frívolo, insinuante y, si una se descuida, letal, porque hace de los cócteles un campo de batalla donde se respira la incitante incertidumbre de los soldados.

Como la gente que va a estos sitios suele ser siempre la misma, hay un momento en que uno piensa que todo el mundo tiene un affaire con alguien. Y quizá sea cierto. Además, como en este país no existe el divorcio, todo es como una gigantesca olla a presión a punto de estallar.

Nadie se separa si no es en un caso realmente extremo, así que hay cosas que a mí, con mi mentalidad de país pequeño pero donde existe el divorcio desde hace siglos, me resultan realmente curiosas. Son bastante comunes, por ejemplo, los matrimonios que tienen lo que acá se llama *«un arreglo»*, es decir, siguen viviendo juntos y cada cónyuge hace lo que le da la gana, siempre y cuando no se pase de la raya de lo escandaloso. Eso sí, a las fiestas van siempre juntos, como una pareja modélica. Hay matrimonios que hace años que no se hablan pero duermen en la misma cama. Un caso realmente curioso es el de una duquesa de las más renombradas que va a todas partes con su marido y su amante, que también es un aristócrata relacionado con la casa real española. El amante es rubio, joven y muy atractivo. El marido es bajito, calvo, con lentes, aire de funcionario cesante y va siempre dos pasos por detrás, como el duque de Edimburgo con la reina de Inglaterra, sólo que éste lleva delante a la mujer y a su amante. A todos lados van así. La gente lo sabe y lo acepta sin problemas. Pensar que en la época de mi abuela decían que a los adúlteros y divorciados había que aplicarles *«la presión social»*, es decir, retirarles el saludo, porque si no esto iba a ser Sodoma y Gomorra... No sé qué pensaría ella de Madrid. Mi amiga, la embajadora de Colombia, que es buena y muy ingenua, dice que todo lo que vemos es una ilusión y que esta tensión luego queda neutralizada y anulada por los prejuicios cristianos. Porque los españoles, y sobre todo las españolas, son muy religiosos, de modo que

la sangre nunca llega al río. Casi me veo en la obligación de darle la mala noticia de que los niños no vienen de París.

Yo también estoy siendo víctima de esta tensión sensual permanente. Están de moda en Madrid las fiestas donde un grupo musical canta boleros y acaba todo el mundo bailando. Te saca a bailar un señor de lo más respetable que es presidente de un banco, por ejemplo, una persona correctísima, casado y con diez hijos (qué cantidad de niños tiene la gente acá, Dios mío), con el que has intercambiado cuatro palabras sobre cualquier tontería. En cuanto comienza la canción, te empieza a apretar.

—Embajadora, ¿cómo te sientes en España? Me imagino que echarás de menos el calor del trópico. Las mujeres de allí sois tan... temperamentales...

Apretón.

Yo me veo, por enésima vez, en la necesidad de explicarle que Uruguay tiene un clima templado y que en Montevideo hace un frío que pela, porque el clima es más parecido al de Santander que al de La Habana; pero nada, en Europa la gente piensa que en toda Sudamérica siempre hay cuarenta grados a la sombra y que todos vamos por la vida con unas maracas.

En verano, por ejemplo, mi vecino, el ministro Alonso Vega, me dice todos los días:

—Qué calor, ¿verdad? Pero claro, usted estará acostumbrada al calor húmedo del trópico —y todos los días yo le explico pacientemente lo del clima en Uruguay sin el más mínimo resultado.

—Embajadora —es el banquero el que me habla—, ¿a que nadie te ha sacado a bailar un bolero así? Es que con el sentimiento que bailamos los españoles no baila nadie.

Apretón más entusiasta.

—Embajadora...

Yo ya empiezo a sofocarme, pero no precisamente por la temperatura ambiental.

—... estás arrebatadora esta noche. Verdaderamente no sé qué os dan de comer en vuestro país, pero ¡qué barbaridad! ¡Qué espectáculo de mujeres produce el Uruguay!

Entonces aquí dan ganas de introducir un mensaje publicitario y decirle que debería ver el acero que también producimos en Uruguay y que por qué no nos compra unas cuantas toneladas.

—Embajadora, no te puedes imaginar los progresos que está haciendo España.

¿Y esto a qué viene?, me pregunto yo. ¿Ahora de repente un inciso patriótico? Pero en seguida él me lo explica.

—Sí, querida: carreteras, pantanos, todo tipo de obras públicas. Tenemos una red de paradores como no los hay en toda Europa. Sin ir más lejos, fíjate tú que han abierto un parador en Bayona sensacional. ¿No le gustaría ir a conocerlo conmigo el próximo fin de semana?

Achuchón.

En ese momento por fortuna terminó el bolero, aplaudimos a la orquesta, sonreí encantadoramente y, orgullosa madre de cuatro hijos, me encaminé a mi mesa, donde me esperaba mi marido ¡hablando con una rubia que llevaba un escote como el de Kim Novak en Vértigo! Sin embargo, hay otra cosa que me preocupa aún más que la rubia: anteayer un ganadero sevillano con el que bailé me quería llevar al Crillon de París una semana. ¿Me sentará mal este vestido que llevo hoy?

En todo el mundo existe un sustituto gastronómico para el amor, y son los postres. Eso lo sabían muy bien los que

elegían la vida contemplativa, monjas y curas. Ellos durante siglos se han dedicado a elaborar chocolates, yemas de santa Teresa o huesitos de santo. Yo, por mi parte, siempre he procurado que los postres en casa fueran deliciosos. No sólo para ver si menguan los achuchones indeseados, sino porque me encantan. El postre estrella de la familia es éste:

SUFLÉ DE DULCE DE LECHE

Ingredientes
(para 8 personas)
8 cucharadas grandes de dulce de leche
8 huevos
esencia de vainilla (2 cucharaditas de café)

PREPARACIÓN

Batir bien el dulce de leche con las yemas. Batir las claras a punto de nieve.

Mezclar suavemente las claras con el dulce y las yemas batidas. Agregar la esencia de vainilla y remover con cuidado.

Poner la mezcla en una fuente Pirex redonda de paredes altas y bien untada con mantequilla (no olvidar las paredes).

Introducir en el horno precalentado a 200° C unos 20 minutos. Sacar el suflé cuando esté dorado.

Espolvorear azúcar glas por encima antes de llevarlo a la mesa.

Servirlo inmediatamente.

IMPORTANTE: No abrir jamás el horno durante la cocción, porque el suflé se desinflaría.

GRANDES AMISTADES

Cena, 26 de marzo

Invitados de aquella noche:
Grandes duques de Rusia
Embajadores de la India (maharajás de Jaipur)
Embajadores de Grecia
Duques de Amalfi
Carmina y Leandro Puente
Menú:
Crema de cangrejos
Budín caramelizado de gruyere
Filet mignon con foie
Helados de nata sobre bizcochuelo

No sé qué voy a contarle a la gran duquesa esta noche. Todo el rato me insiste en que volvamos a organizar una merienda con Carmen y su hija María y yo no sé qué nueva mentira inventar. Ya le he dicho que tenía viruela, que había venido una prima de Uruguay y que se está quedando en casa, que tenía mucho que estudiar porque había

suspendido un par de asignaturas, pero lo que no me atrevo a decirle es que Carmen no quiere salir con María. Así de simple. Y así de difícil, porque a ver cómo le digo a esta señora, con la que tengo muy poca confianza y que además es famosa por su mal carácter, que no habrá más meriendas. Seguro que se lo toma mal y lo último que me falta es tener problemas por esta pavada.

A veces no sé qué hacer con Carmen. Es una niña de lo más complicada. No tiene casi amigas y le resulta difícil salir de su cascarón. De tan tímida, parece muda. Ya le he presentado a no sé cuántas chicas de su edad, pero me sigue costando un mundo sacarla de casa si no es acompañada por su hermana Mercedes. María, aunque tiene un año menos que ella, podría haber sido la amiga ideal; está en su mismo colegio, de modo que perfectamente podrían encontrarse después de clase para estudiar, jugar o lo que sea que hagan las niñas de trece y catorce años ahora. Sin embargo, desde el primer día, a Carmen no le acabó de entrar bien la gran duquesita. Decía que era imposible sentirse cómoda con alguien que se viste como una vieja de treinta años (Dios mío, treinta y tantos es mi edad y parece que habla de un diplodocus del cuaternario), lleva siempre unos anillos gigantes, unos huevitos de colores colgados del cuello y tiene una secretaria privada que la llama de usted. Yo intenté explicarle que los anillos son cosa de familia, los huevos deben de ser de Fabergé y probablemente sólo los usa por Pascua, y que la secretaria seguro que no la llama de usted sino de otra forma más protocolaria porque la están educando para zarina. Pero Carmen insiste en que todo eso le da igual y que lo que quiere es quedarse en casa mirando por la ventana y no ir a ninguna parte.

La verdad es que no la comprendo. Tampoco entiendo por qué la gran duquesa Leonida se empeña en educar a su hija para un trono que tiene las mismas posibilidades de ocupar que yo, aproximadamente. No me imagino al secretario general del Partido Comunista de la Unión Soviética llamando a la puerta de su casa de Puerta de Hierro para decirle:

—Querida Alteza Imperial, nos equivocamos. Todos estos años de comunismo han sido un gran error. Aquí tiene de vuelta su corona.

Sí, ya sé todo eso que dicen del mensaje que dio la Virgen de Fátima en sus apariciones sobre la conversión de Rusia, pero para mí que los pastorcillos no la entendieron bien.

Además, por lo que me han dicho, es bastante discutible que el gran duque sea el heredero del trono de todas las Rusias, ya que tanto él como su padre se casaron morganáticamente. Su mujer, Leonida, es una princesa georgiana, es cierto, pero está divorciada de un magnate americano cuyos millones pagan, dicho sea de paso, el mantenimiento de la familia imperial, porque de la fortuna piramidal de los Romanov sólo queda el dorado recuerdo.

Ahora que lo pienso, resulta curioso que mientras que don Juan, el heredero de la corona española, vive en Estoril, Madrid está lleno de familias reales de otros países, como los grandes duques, Simeón de Bulgaria (casado con una española y buen amigo nuestro) y Leka de Albania, que mide dos metros, tiene una pinta algo siniestra y una reputación aún peor.

El caso es que tirándole de la lengua a Carmen (lo cual no es misión sencilla), he descubierto que lo que más le fastidia es que hayan elegido a la gran duquesita para

hacer el papel de Virgen María en la representación de Navidad del colegio.

—Es indignante, mamá —me dijo—. No sé cómo se les ha ocurrido semejante idea. ¿Tú la imaginas vestida de Virgen? No le va nada el papel.

—Es cierto que María está un poco gordita —le contesté pensando que, en efecto, la niña tiene más de gran que de duquesita—, pero ¿no será que tú querías su papel?

Miré con verdadero amor de madre a la pobre Bichejo, como la llamamos en casa, porque ella sí que no da el papel, tan negrita, con su cara de india y esa nariz con una joroba inmensa (en algún momento vamos a tener que pensar en operarla).

—No. Yo estaba encantada con mi papel de pastorcilla —respondió. (Estaba horrible, toda cubierta con harapos, como a ella le gusta)—. Pero en el colegio hay niñas mil veces más monas. Tenían que haber elegido a Tere San Miguel, que es guapísima y tiene el pelo rubio por la cintura, ella era la perfecta, esto es una injusticia. No aguanto que todo funcione por enchufe.

Ay, criatura, lo que te falta por ver todavía. En fin, ya le contaré alguna patraña a la gran duquesa y mientras seguiré buscándole amigas a esta hija mía tan complicada.

VARIOS EFECTOS DEL AMOR

Interrumpo aquí la narración de mi madre para interceder por María Romanov. Es cierto que no era exactamente Twiggy, pero desde luego yo nunca cuestioné su papel como Virgen María. Nos llevábamos muy bien y era muy simpática. En cambio, mamá tiene razón cuando dice que yo era una niña poco sociable (todavía sigue siendo uno de mis peores defectos que no logro mejorar), aun así, la razón de que no quisiera ir a casa de los Romanov era muy distinta y, por otro lado, estaba en la típica edad en que uno quiere llevar la contraria a sus padres, y en especial a su madre. Además, a los trece años una no tiene espíritu histórico-inquisitivo. Lo que quiero decir es que yo, ahora, estaría encantada de tener la ocasión de ser testigo de cómo vivía una niña que —el tiempo ha demostrado que no tenía razón mi madre sino los pastorcillos de Fátima— está considerada en Rusia la heredera de los zares y ha sido recibida allí con todos los honores. De casa de los Romanov, por ejemplo, sólo recuerdo que era muy grande y atestada de muebles. Si yo hubiera sido como soy ahora, me habría interesado admirar su colección de iconos o una maravillosa de huevos de Fabergé que adornaba el salón. También habría disfrutado

de cómo se celebraba allí la Pascua y el modo en que elaboraban vodka de distintos sabores —al limón, a la pimienta rosa, a la naranja— ¡en su casa! Y ya que estamos en temas gastronómicos, a lo mejor habría prestado más atención a los platos rusos que allí se servían y que, con el tiempo, iban a ser habituales en la vida de nuestra familia una vez que nos fuimos a vivir a Moscú. Como las empanaditas de carne que ellos llaman piroski, por ejemplo, o el boeuf strogonoff, que ellos preparaban con la receta del Palacio Imperial de Livadia. Pero no, yo no reparé en ninguna de estas cosas porque tenía la cabeza en otra parte. Para ser exactos, la tenía dos portales más allá de mi casa, que era donde vivía un chico de dieciocho años, llamado Gonzalo. En el barrio se comentaba que pertenecía a una de esas familias que entonces llamaban despectivamente de *«rojos»*. Era muy moreno, con unos rasgos algo moros, tenía ojos negros de largas pestañas, era alto, guapísimo y, por supuesto, ni siquiera sabía que yo existía. Si yo entonces no mostraba interés alguno por ir a casa de María Romanov o a ninguna otra parte era porque lo único que deseaba era quedarme en casa tejiendo mis estrategias. Y estas consistían en espiar horas y horas ante la ventana, oculta detrás de la cortina, esperando el momento en que Gonzalo bajara a la calle. Entonces me descalabraba escaleras abajo, cuatro pisos sin resuello y, tras respirar hondo y atusarme un poco los pelos, fingía caminar como si tal cosa por la acera para cruzarme con él. En aquellos tiempos, juventud divino tesoro, yo creía ver en su forma de andar, en el vaivén de sus brazos o en el centellear de sus ojos todo tipo de mensajes secretos dirigidos a mí. *«¡Esta tarde se ha recolocado el flequillo justo al cruzarnos!»*, fantaseaba horas después abrazada a mi almohada, entregándome a ese delicioso deporte al que

podríamos llamar moviola sentimental y que consiste en pasar una y otra vez la película de lo vivido. *«¡Al salir del portal ha esperado unos segundos para coincidir conmigo!» «Ha sonreído al portero, pero en realidad era una sonrisa secreta para mí, para mí...»*

Durante meses mi alma se alimentó de estas mínimas delicias hasta que un día, en el que por cierto no me había dado tiempo a quitarme el uniforme del colegio y estaba aún un poco más fea que de costumbre, Gonzalo se detuvo y se dirigió a mí. Aquello fue tan imprevisto, tan increíble, que ni siquiera entendí bien lo que me decía. Sólo comprendí las dos últimas y maravillosas palabras que eran, nada menos, . Yo, por aquel entonces, aún no había leído a Lope de Vega, pero juro que sentí perfectamente eso tan célebre de *«desmayarse, atreverse, estar furioso, áspero, tierno, liberal, esquivo...»*, sobre todo cuando Gonzalo siguió diciendo que sólo yo podía ayudarle, que por favor lo acompañara un momento a su casa, pero que no debía decírselo a nadie porque era un secreto, que se lo jurase. Yo por supuesto juré todo lo que él quiso sin saber ni qué juraba, y si se me pasó por la cabeza esa voz prudente que a todas nos alerta de que hay que tener mucho cuidado con las peticiones de los chicos, en especial de los chicos mayores como Gonzalo, la borré inmediatamente con un suspiro. *«Cuidado, Carmencita —decía esa voz aguafiestas —, a ver dónde te metes, que tienes trece años.» Pero yo ya iba por la parte del verso de Lope que dice «... creer que un cielo en un infierno cabe...»* y ni la escuché. Entramos Gonzalo y yo en su casa, o para ser exactos bajamos a su trastero, porque según él allí estaba lo que quería enseñarme. Dos, tres, cuatro peldaños más hacia el sótano y otra vez la voz agorera: *«Jamás aceptes la invitación de ir a casa de un chico y mucho menos a su trastero»*, decía,

pero a esas alturas yo ya estaba predispuesta a enfrentarme a la menos dulce de las estrofas de Lope, ésa de : *«… huir el rostro al claro desengaño, beber veneno por licor suave…»*. Así que, mientras luchaban en mi cabeza poesía y prudencia, Gonzalo y yo seguíamos bajando a las profundidades. Una vez abajo me encontré con una curiosa réplica de los sótanos de nuestra casa que me hizo pensar por un momento que las entrañas de todos los edificios de Madrid debían de ser iguales, con sus hileras de trasteros con puertas siempre verdes.

—Es aquí —dijo por fin Gonzalo abriendo una de ellas.

Estaba oscuro, pero aun así pude ver una mesa y sobre ella un extraño aparato con una manivela. Cerca de aquel artefacto había un montón de papeles desordenados, también un cenicero lleno de colillas, dos botellas de whisky y, más allá, en la esquina, una cama.

—Será sólo una vez —dijo Gonzalo—, no te asustes.

Y entonces, cuando yo, mirando la cama, ya estaba dispuesta a interpretar la última línea del poema, esa que dice *«dar la vida y el alma a un desengaño»*, cerrando los ojos y esperando acontecimientos, noté que Gonzalo ponía algo pesado en mis manos que, una vez hube abierto los ojos, resultó ser una caja de cartón.

—Sólo te pido que guardes esto que te doy durante unos días, hasta después del domingo —explicó—. Es mejor que no la abras, y que, si coincidimos estos días en la calle, tampoco me saludes. Yo iré a recogerla a tu casa la semana que viene, no te preocupes.

Dicho esto me besó como quien sella un pacto. No fue un beso en los labios, tampoco en la mejilla, ni siquiera uno paternal en la frente. Fue en la mano, un beso extraño, ritual. No sabía bien qué decir y por eso no dije nada.

Tampoco Gonzalo despegó los labios y, una vez en el portal, nos despedimos con un *«Hasta luego»*.

Pasaron los días. Yo, como siempre, hacía guardia desde la ventana para ver si veía a Gonzalo, descalabrándome a continuación escaleras abajo para coincidir con él en la calle. Y qué maravilloso era entonces descubrir en sus ojos, esta vez sí, un verdadero aunque mínimo destello de complicidad, de secreto compartido. Pasó así el dulce jueves y llegó el no menos dulce viernes, pasó también el sábado, y aquéllos me parecieron sin duda los días más felices de mi corta vida. *«Mañana —me decía yo—. Mañana será domingo y entonces vendrá a buscar su caja.»* La había escondido en el fondo de mi armario junto con la ropa de verano, y cada tanto miraba allí para comprobar que nadie la hubiera descubierto.

Cuando trascurrió el domingo sin noticias de Gonzalo no me alarmé. Al fin y al cabo, él había dicho que vendría después del domingo y eso significaba cualquiera de los próximos días. Empecé a inquietarme más cuando, a pesar de mis largas sesiones de espionaje tras las cortinas del comedor, no lo veía salir de su casa. Y así pasó una semana y luego otra. Lo más difícil de los amores secretos es precisamente eso, que no pueden compartirse con nadie. Yo no sólo había jurado hacerme cargo de aquella caja, sino que también había prometido no decirle a nadie que nos conocíamos. No podía, por tanto, como hacía otras veces, contarle el dilema a mi hermana Mercedes. Ella, a pesar de ser menor, siempre ha sido la sensata y yo, la cabeza loca. Seguro que me habría dicho que qué mosca me había picado para aceptar guardar nada de un extraño. Que a saber qué era eso, seguro que una bomba, un paquete de marihuana o cualquiera de esos hierbajos que fuman lo hippies. Seguí esperando. Cuando hubo transcurrido casi

un mes sin tener noticias de Gonzalo, y por supuesto también sin dormir porque aquello empezaba a parecerse demasiado a una novela de misterio, decidí abrir la caja. Aproveché una tarde en la que mi hermana Mercedes, que compartía el cuarto conmigo, estaba en casa de una amiga, para sacar la caja de su escondrijo y abrirla, pero lo que encontré dentro tampoco me sacó de mis dudas, al menos en un primer momento. Se trataba de un montón de papeles de distintos tamaños, unos pequeños como un naipe, otros mayores, de cincuenta por cincuenta centímetros, y todos con la misma inscripción: *«Vota NO»*. Si entonces no sabía yo mucho de poesía, aún sabía menos de política, pero sí lo suficiente para entender, al cabo de unos minutos de perplejidad, qué podía ser aquello. Quince días antes, Franco había llamado a los españoles a las urnas para que refrendaran su política con un referéndum. Según los periódicos, éste, que se había celebrado un lunes, había tenido un resultado de esos que sólo se producen en los regímenes autoritarios: el noventa y siete por ciento había votado a favor del SÍ. Por supuesto, estaba totalmente prohibido hacer propaganda por el NO y, de pronto, todas las preguntas que no me había hecho yo hasta entonces se agolparon ahora en mi cabeza.

¿Qué era entonces aquella máquina con manivela que había visto en el trastero de Gonzalo? ¿Sería una especie de imprenta, una copiadora? Todos estos papeles que yo tenía en mi poder ¿se habían fabricado allí? ¿Existían sólo éstos o eran parte de una campaña mayor? ¿Dónde pensaban repartirlos? ¿Dónde estaba ahora Gonzalo? Al final, la pregunta más importante de todas para mí: ¿me había dado aquello porque me amaba tanto como yo a él, porque confiaba en mí?

«Mostrarse alegre, triste, humilde, altivo, enojado, valiente, fugitivo, satisfecho…» No, no era tan ciego mi amor para engañarme creyendo que la respuesta a la última pregunta pudiera ser que sí. Sin duda mis *«encantos»* de entonces no tenían nada que ver con lo físico, sino que eran de otra índole. Ahora lo veía con toda claridad, Gonzalo me había elegido primero y primordialmente porque se había dado cuenta de mi devoción por él, pero había además otra razón: yo era extranjera y tenía un pasaporte diplomático que impedía que registraran mi casa. Las lágrimas asomaron a mis ojos y, aunque en este momento podría haber repetido cualquiera de las estrofas del verso de Lope, a mi mente sólo venía una de las preguntas que me había hecho, la que más me importaba a pesar de mi decepción: ¿dónde estaba Gonzalo?

Tal como ocurría con mucha frecuencia en aquella época del tardofranquismo, ciertas preguntas no tenían respuesta. Intenté averiguar qué había pasado, pregunté por él aquí y allá, a los vecinos, a los porteros. Uno me dijo que creía que se había ido a estudiar al extranjero, otro que su familia se había trasladado precipitadamente a Barcelona y que el piso estaba en venta. Pero la mayoría de las personas a quienes pregunté miraban hacia arriba, hacia el piso donde vivía Camilo Alonso Vega, ministro de Gobernación, y no decían nada.

Jamás volví a saber de Gonzalo y aún me pregunto qué habrá sido de él. Por eso ahora al recordar mi primer desengaño amoroso, las papeletas antifranquistas, la caja de cartón oculta en el armario y yo corriendo escaleras abajo para coincidir con él en la calle, aún me vienen a la memoria el principio y el final de la poesía de Lope:

Desmayarse, atreverse, estar furioso,
áspero, tierno, liberal, esquivo,
alentado, mortal, difunto, vivo,
leal, traidor, cobarde, animoso;
(…)
Creer que un cielo en un infierno cabe,
dar la vida y el alma a un desengaño;
esto es amor. Quien lo probó, lo sabe.

Aunque lo que correspondería después de esta escena de amores contrariados es una receta sobre cómo preparar un antídoto para corazones rotos, nos abstendremos.

Lo cierto es que en las casas elegantes rusas previas a la Revolución, como ocurría en la de los padres de mi antigua amiga, la gran duquesita María, se tenía muy a gala elaborar vodka casero. Receta que los Romanov no tuvieron a bien pasarme. No confiaban en el uso que unos jóvenes inconscientes pudiéramos hacer de semejante fórmula explosiva.

El verano que siguió a este desengaño amoroso que acabo de narrar, mi familia empezó a ir a veranear a Austria. También allí nos encontraríamos buenos amigos y buenas recetas. A propósito de ambas cosas, mi madre escribió lo que sigue en su cuaderno.

RIBISEL Y OTROS SECRETOS

Este paisaje me produce una gran serenidad. Aquí estoy tomando un gin tonic, mirando este lago tan plácido rodeado de enormes montañas llenas de pinos y esperando que salga del horno la maravillosa tarta de ribisel (grosella roja) que hemos preparado con la receta de los Goëss. Los niños jugando por ahí, Luis leyendo a la sombra, esto es paz.

Austria cada vez me gusta más. Este pequeño pueblo junto a la frontera con Yugoslavia parece salido de una postal de aquellas que nos mandaba mi abuela cuando viajaba por estos países: casitas de madera decoradas con miles de flores, las iglesias con su cúpula en forma de cebolla, los prados verdes... Uno casi se olvida de lo que es llegar hasta acá desde Madrid en auto con cuatro niños, una niñera y un montón de valijas mientras Luis vuela unos días más tarde como un príncipe en avión *«después de rematar algunas cosas de trabajo»*. Este año el viaje ha sido particularmente accidentado. Primero, el paso por la frontera nos llevó varias horas bajo un sol de justicia con el auto a sesenta grados y los chicos quejándose hasta de por qué pongo siempre música clásica en la radio. Y después están los atascos de las carreteras francesas, que son

realmente épicos. Dicen que están construyendo autopistas, pero por ahora las colas en la carretera son en fila india y duran kilómetros. A veces los niños se bajan a comer algo y cuando vuelven al cabo de un rato estoy prácticamente en el mismo sitio. Cuando por fin nos ponemos en marcha, Gervasio se pone a vomitar y no hay más remedio que detenerse otra vez.

—¡Aguanta un poquitito, que ahora casi no hay autos y tenemos que aprovechar para adelantar por lo menos unos metros! Por favor, chicas —suplico—, distráiganlo un poco para que no se maree.

Y Dolores empieza a sacudir al pobre niño, que vuelve a vomitar como una fuente.

Cuando ya estamos cerca de Aviñón empieza a salir humo del radiador. Avería. La pieza no llega hasta pasado mañana. Náufragos en un pequeño pueblo perdido. No conseguimos poner una conferencia telefónica a Madrid para avisar a Luis. Al final no me queda más remedio que mandarle un telegrama: *«En panne»*, escribo, sólo dos palabras para ahorrar. Las insufribles Carmen y Mercedes se encargan de recordarme que avería, en español, es una sola palabra. Pero qué redichas me están saliendo estas niñas. Además, en panne suena más dramático, más apremiante ¿no? Me doy cuenta de que nuestro presupuesto de viaje no preveía la partida *«quedarse tirada en ruta con cuatro criaturas y tener que pagar no sé qué avería del demonio»*. Les doy a elegir entre comer bien o dormir en un hotel. Elegimos por unanimidad comer en un estupendo restaurante que hay en el pueblo. Tienen un foie gras espectacular y yo repito dos veces. Dormimos todos en el auto, que está estacionado fuera del taller. O intentamos dormir, entre codazos, gritos y ronquidos. A Gervasio le ha sentado mal el cassoulet (sólo a mí se me ocurre dejarle

cenar semejante cosa llena de grasa a este niño que tiene el estómago del revés) y se pasa la noche eructando como una rana. Sus hermanas se despiertan y le dan capones por molestarlo. El niño se pone a llorar. Finalmente llega la mañana y con ella la pieza de repuesto. De nuevo en carretera, Italia, noche en Verona, y finalmente Bodensdorf, el lago y la paz. Han sido más de cuatro días de ruta en total, estoy muerta.

«La casita», así se llama el chalé de nuestros amigos, a la que tan generosa (e inconscientemente) nos han invitado, está a la orilla de este precioso Osiacher See. Es una de esas maravillosas casas de madera con los balcones llenos de flores y tejado a dos aguas con un gran jardín que da al lago. Para hacer la situación más idílica aún, en el jardín de al lado veranea una encantadora pareja austríaca, los Goëss, con sus cinco hijos, que tienen edades parecidas a los nuestros: Kaleto y Minki se han hecho muy amigos de Carmen y Mercedes; Dolores se lleva genial con Uli y Elisabeth, y Gervasio está todo el día con Mijiu. De vez en cuando los vestimos a todos con sus trajes tiroleses, a ellos con sus calzones de cuero y a ellas con sus diendl, y parecen la familia Trapp a punto de empezar a cantar Edelweiss en Sonrisas y lágrimas. Andan todo el día de arriba abajo con sus bicicletas, y como esto es muy tranquilo, pueden ir hasta el pueblo, que está a pocos kilómetros. Gervasio está aprendiendo a nadar en el lago y las mayores a hacer esquí acuático. Mientras tanto, yo puedo charlar con nuestros anfitriones o tomar tranquilamente el sol sin una criatura colgada del cuello permanentemente. Luis, como siempre, se dedica a la lectura. En fin, un programa ideal para todo el mundo que sólo se rompe cuando los chicos se aburren y se van a chinchar a Tante Atzi, una vieja señora que, por algún

extraño motivo, vive en una casa chica como una caja de zapatos que está situada en medio del jardín de nuestros amigos. No sale nunca (tanto que yo aún no le he visto la cara), y los niños se dedican a tirar piedrecillas para ver si consiguen que se asome a la puerta. Como es lógico, la señora se pone hecha una furia y tengo que levantarme a dar alguna cachetada, pero la cosa no suele llegar a mayores, y pronto vuelve esta calma tan maravillosa.

Nuestros amigos, los señores Schwinner, son encantadores, pero no deja de sorprenderme que se animen a invitarnos con todos estos niños, considerando que ellos no tienen ninguno y por tanto no deben de estar acostumbrados. Luis y yo los conocimos en nuestro viaje de novios a bordo del Reina del Pacífico. Ella es francesa y él austríaco, son bastante mayores que nosotros, aunque es difícil saber cuánto porque ya en aquella época (¡hace más de quince años!) tenían los dos el pelo blanco: Alfred por la edad y Germaine atribuye sus canas a una indigestión de ostras cuando tenía veinte años. La verdad es que nunca había oído que esto pudiese pasar, pero aparentemente se acostó con el pelo negro y la panza llena de esas cosas viscosas que yo nunca he podido probar, y se levantó como está ahora. Es una mujer muy agradable que atiende a los niños como si fuera su abuela y con una paciencia a prueba de bombas para lidiar con mis fieras. Además, es una magnífica cocinera y me da unas recetas buenísimas. Algunas son francesas, otras austríacas y otras sudamericanas, y de esa mezcla de culturas sale siempre algún plato nuevo y distinto. El señor Schwinner debió de ser muy buen mozo en su juventud. Es más alto que Luis y tiene unos ojos azules acerados que me sobresaltan cuando descubro que me está mirando. A pesar de ser de carácter bonachón, tiene ese aire germánico marcial e

imperturbable. El otro día Gervasio estaba buscando un soldado de plomo que había perdido y lo encontró debajo del trasero del señor Schwinner, que llevaba largo rato sin cambiar el gesto por el pinchazo de la bayoneta con la que iba armado el juguete. Cuando le veo nadar parsimoniosamente de espaldas, con su gran panza sobresaliendo del lago, siempre me recuerda a un majestuoso destructor surcando las aguas. Dicen que es un hombre con pasado, con un pasado misterioso. En el pueblo la gente lo mira con un sordo resquemor. Yo no sé a qué se debe, pero lo cierto es que las mismas personas que con ella se muestran encantadoras con él son extremadamente secas y antipáticas. Lo que más me sorprende es que Alfred va todos los domingos a misa y todos los domingos el sacerdote de la iglesia del pueblo le niega la comunión. Cuando pregunté (todo lo discretamente que pude porque, al fin y al cabo, son nuestros amigos y nuestros anfitriones) a qué se debe este comportamiento sólo recibí evasivas:

—Son cosas de otra época.

—En estos pequeños pueblos siempre hay rencillas que nadie recuerda cómo empezaron.

—Se dicen muchas cosas, pero ya se sabe que la gente habla demasiado.

Y, claro, no se lo voy a preguntar a su mujer, así que hago como que no pasa nada ¡aunque me esté muriendo de curiosidad! Lo poco que sabemos Luis y yo es que Alfred era diplomático austríaco en Moscú antes de la Segunda Guerra Mundial. Cuando se produjo la anexión, pasó a la Embajada alemana, donde trabajó unos años más hasta que fue evacuado el mismo día de la invasión de Rusia por Hitler. Durante la guerra sirvió en el ejército y estuvo destinado en Francia, donde conoció a Germaine. Después emigraron a Colombia, donde estuvieron muchos años. Esto

puede parecer más o menos normal. Sin embargo, no deja de ser raro que, en vez de instalarse en una ciudad, se hubieran ido a vivir a un pequeño pueblo cerca de la selva.

Nadie me puede llamar malpensada por creer que estaban huyendo de algo.

—Queríamos empezar nuestra vida en un sitio lo más lejos posible de la civilización y Mesa de Colegio (al parecer así se llamaba el pueblo colombiano) estaba justo en el límite de nuestro mundo —me cuenta mi amiga, mientras yo intento borrar de mi cara la expresión *«todo esto es muy sospechoso»*—. Imagínate si estaba realmente en la frontera de la civilización que muy poca gente se atrevía a ir más allá e internarse en la selva. Un día apareció un joven misionero belga muy agradable. Tenía la intención de bajar por el río para evangelizar a los indios. Alfred intentó disuadirle habiéndole de los peligros de aquella parte inexplorada del Amazonas, pero el chico dijo que el Señor lo había elegido para llevar su mensaje a los salvajes y partió en una canoa con dos guías. No volvimos a saber nada de él hasta que unas semanas después Alfred fue al mercado de un pequeño pueblo cercano al nuestro. Allí solían acudir algunos indios de la selva a intercambiar sus artesanías por diversos productos. Como otras veces, allí estaban los reductores de cabezas que ofrecían su asquerosa mercancía como recuerdo, pero esta vez, cuando vieron aparecer a Alfred, se rieron mucho señalando una de aquellas cosas. ¿Ya que no te imaginas de qué se trataba? Sí, sí, querida, de la cabeza de aquel misionero belga tan simpático.

Claro, con estas historias, ¿cómo quieren que piense que se fueron a ese sitio olvidado de la mano de Dios por gusto? Nosotros nos imaginamos que algo terrible debe de haber hecho Alfred durante la guerra y que ésa sea la razón de su

huida a Colombia. Pero esta tesis es difícil de verificar porque a los austríacos no les gusta hablar de la guerra y a la mínima cambian de tema.

—¿Alfred? —dicen alzando una ceja e inmediatamente recurren a la botánica—: ¿Ha visto lo maravillosas que están las rosas este año?

En alguna ocasión hemos oído decir que fue espía comunista y que, cuando estuvo destinado en Moscú, tuvo una filie d'amour con una rusa. Es posible que el KGB le hubiera presionado para que trabajara para ellos a cambio de un buen trato a la niña, pero, en fin, quién sabe.

Ya traen la tarta de ribisel que estaban preparando. Tiene un aspecto impresionante. Se come maravillosamente bien en esta zona de Austria. Yo estoy enamorada de los hongos del lugar, especialmente del rebozuelo. Son olorosos y tiernos, algo muy delicado. Germaine hace una sopa riquísima con ellos. A Luis le encantan en omelette e incluso la ha tomado algún día para desayunar, lo cual es rarísimo, porque él no desayuna jamás. Los chicos (menos Mercedes que, como siempre, no come) están encantados porque el Wiener Schnitzel viene a ser lo mismo que nuestra milanesa. Su plato favorito es también el plato típico de acá y lo sirven en todos lados. Hablando de los chicos, el otro día casi los mato a todos sin querer. Compré en el supermercado unas botellas verdes con una gran manzana en la etiqueta. Como no sé alemán, supuse que era un jugo y lo metí en la heladera. Llegaron los chicos todos sudorosos de jugar, abrieron la botella, se sirvieron unos vasos enormes y ¡para dentro!, con tan mala suerte que era... ¡vinagre de manzana! Todavía estoy limpiando las vomitonas.

¡Umm! Está riquísima, esta tarta. La crema es una delicia y los frutos rojos le dan un toque ácido maravilloso.

Todo parece perfecto. Sin embargo..., sin embargo, tengo ese sabor agridulce, esa ligera duda que me viene de vez en cuando y bulle en mi cabeza... ¿Quién será de verdad monsieur Schwinner? ¿Cuál será su secreto?

TARTA DE RIBISEL (RIBISLKUCHEN)

Ingredientes
Para hacer la masa:
250 g de harina
210 g de mantequilla (ni 200 ni 250,
¡cómo se nota que son medio alemanes!)
100 g de azúcar
3 yemas de huevo

Para la cobertura:
3 claras de huevo
240 g de azúcar
250 g de grosellas

PREPARACIÓN

Congelar la mantequilla. Rallarla congelada encima de la harina. Añadir las yemas y el azúcar. Amasarlo todo y, si hace falta, agregar un poco de agua fría hasta conseguir una masa consistente.

Ponerla en el congelador hasta que esté dura. Cubrir con ella una fuente de horno enharinada.

Colocar la fuente en el horno precalentado a 200° C durante 15 o 20 minutos.

Batir las claras, añadir el azúcar y los ribisel (grosellas), verter la mezcla por encima de la tarta y hornear durante

otros 10 minutos a unos 100° C.

Dejar enfriar un poco y servir.

Hasta el día de hoy ni mis hermanos ni yo hemos podido desentrañar el misterio del señor Schwinner y probablemente no lo consigamos nunca. Disfrutamos de cuatro maravillosos veranos en aquella casa al borde del lago e incluso recientemente hemos vuelto a alquilarla para pasar un par de semanas en verano todos los hermanos juntos. En la casa de al lado todavía viven los Goëss, con los que mantenemos una entrañable amistad. También nuestra madre conservó a lo largo de los años la amistad con Germaine Schwinner e incluso la acompañó cuando murió Alfred. Por cierto, puede decirse que aquel fue otro de esos momentos sobrenaturales que tenía de vez en cuando. Ella siempre ha tenido una relación muy curiosa con el más allá y sus moradores. Son muchas las historias de premoniciones, presencias, fantasmas y espíritus que ha vivido esta familia, aún sin creérnoslas demasiado. La historia de la muerte de Alfred Schwinner es una de ellas.

Resulta que, en los años setenta, estando nuestros padres destinados en Moscú, Germaine llamó diciendo que estaba preocupada porque su marido no se sentía bien últimamente, así que mi madre salió inmediatamente para la Costa Azul, que era donde estaban ellos pasando el invierno. Cuando llegó al pequeño hotel, madame Schwinner la estaba esperando en la recepción hecha un mar de lágrimas.

—¡Bimba, Bimba! ¡Alfred est mort!

Había muerto esa misma mañana. Mi madre la acompañó a la funeraria, juntas eligieron el ataúd y después fueron a ver al père Giroud, un sacerdote amigo que vivía cerca, para organizar el funeral. Tal como ocurría siempre que se hablaba del señor Schwinner, el sacerdote dijo que estaría encantado de oficiar la ceremonia pero... bajo ningún concepto estaba dispuesto a hacer un sermón ensalzando a Alfred. Una vez más, mi madre se quedó sin saber por qué.

Luego se fueron a tomar algo a un café porque madame Schwinner no había comido nada en todo el día. Estuvieron horas y horas hablando, hasta que ella dijo:

—Lo único que me consuela en este momento es que, por lo menos, Alfred estaba avisado de lo que iba a pasar y pudo arreglar sus cosas.

—¿Ya se lo habían dicho los médicos? —preguntó mi madre.

—No, los médicos decían que estaba bien, que sólo tenía molestias pasajeras. Le avisaron de otra forma. Hace un par de días —continuó contando Germaine— Alfred bajó a desayunar blanco como un papel y temblando de pies a cabeza. Yo me asusté mucho, claro, porque creía que se había puesto peor e intenté llamar al médico, pero él no me dejó. Al cabo de un rato, cuando logró tranquilizarse, conseguí que me contara qué le había pasado. Al parecer había salido de su cuarto para bajar a desayunar cuando vio a una mujer vestida de negro que desde el fondo del pasillo le hacía señas para que se acercara. Esto le extrañó mucho porque, como sabes, estamos fuera de temporada y el hotel está completamente vacío. Cuando llegó al final del corredor, la misteriosa visión se desvaneció como el humo. Sabes que Alfred no creía en esas cosas, pero se dio cuenta de que era una señal. Fue al banco y puso en orden todos

sus asuntos, según dijo, para que cuando él muriera yo no tuviera problemas con aquella mujer.

Mi madre entonces no sabía a quién se refería, pero un par de años más tarde, Germaine nos visitó en Moscú. Venía a conocer a una hija que monsieur Schwinner había tenido con una mujer rusa. Había conseguido localizarla a través de unas pesquisas que hizo mi padre. Cuando se encontraron, era imposible no impresionarse por el enorme parecido que aquella mujer, de cara ajada por una vida seguramente muy dura, guardaba con Alfred. Madame Schwinner y su hijastra se abrazaron emocionadas. Durante unos días fueron inseparables, siempre juntas, siempre hablando del ausente aunque no hablaran el mismo idioma. Cuando por fin Germaine tuvo que partir, su hijastra también acompañó a mis padres al aeropuerto, a despedirla. En el viaje de vuelta, mientras la llevaban a su casa, surgió la inevitable pregunta:

—¿Saben ustedes por qué nadie quería a mi padre?

VUELTA A LAS RAÍCES

Siempre me ha impresionado la dureza del paisaje castellano, tan desangelado, tan frío, tan inhóspito, tan diferente de nuestro campo criollo, siempre verde y lleno de color. Cuando uno lleva un rato conduciendo por carreteras comarcales y llega a las zonas más alejadas de la civilización parece que está circundando un planeta viejo y abandonado. Quizá fuera un día de noviembre especialmente gris, pero según íbamos internándonos más y más en aquellos páramos me preguntaba por qué, después de más de cuatro años en España, teníamos que elegir un día tan deprimente para hacer algo que Luis deseaba desde hacía mucho tiempo: visitar el pueblo de sus remotísimos antepasados. No sé qué interés podía tener esto para él porque la familia Posadas (su rama al menos) emigró al Río de la Plata a principios del siglo XVIII.

—Es importante saber de dónde viene uno —me dice convencido mientras intenta desempañar el parabrisas del auto—. Por lo que yo sé, Francisco Posadas, el primero que viajó a América, había nacido en Sevilla pero su familia era de San Juan de las Posadas, ese pueblito castellano que llevamos buscando hace un rato.

Estuve a punto de reprocharle que, siguiendo su mala costumbre, no se parase a preguntar a alguien el camino, pero realmente por allí no se veía un alma. Con ese día, ¿quién iba a salir de casa?

Me parecía absurdo este viaje. ¿Qué pretendía encontrar en un pueblo en medio de la nada del que habían salido unos parientes casi trescientos años atrás?

Mi familia había emigrado de Cataluña a Uruguay hacía menos de cien años y a mí no se me ocurriría ir a Lérida o a Gerona a intentar encontrarme conmigo misma.

Finalmente, y entre la fina lluvia que empapaba por una vez aquellos terrones que parecían resecos desde el comienzo de los tiempos, divisamos el pueblo en el fondo de un pequeño valle. Cuando cruzamos el cartel con el yugo y las flechas que indicaba que habíamos llegado a nuestro destino y entramos por lo que parecía su calle principal, sin asfaltar y llena de charcos, me sorprendió que nadie saliera a nuestro encuentro. Normalmente, en los pueblos, la llegada de un coche como el nuestro (que no es demasiado grande ni lujoso pero es alemán) es recibida por una riada de niños que corren tras él como si quisieran tocar ese monstruo desconocido o al menos muy diferente de los 600 y 1500 habituales. En este caso no salió ni un perro callejero. Y no era por el mal tiempo. Parecía que los mejores años de San Juan de las Posadas (si es que existieron alguna vez) habían pasado hacía tiempo. Muchas de las toscas casas de adobe que había a cada lado de la calle Mayor estaban ya derruidas e invadidas por malas hierbas que las devoraban por dentro. La plaza Mayor tenía un aspecto algo mejor, pero la palabra miseria parecía escrita en cada muro. Estacionamos el auto junto al único lugar donde había luz aquel día tan gris. En ese momento apareció por allí una sombra envuelta en un capote.

—Buenos días, buscamos al señor cura —le dijo Luis mientras me ayudaba a bajar del coche para que no me mojase.

—Buenos días tenga usted, ¡menudo haiga traemos! Le iba a decir que no paece que sean de por aquí, pero paece tontería —nos contestó el paisano retirándose la capucha. Llevaba una boina calada y una colilla de cigarrillo en la comisura de los labios. Podía tener cualquier edad entre treinta y cincuenta años—. Acompáñenme —dijo. Les llevaré a casa de don Benito.

Nosotros lo seguimos cruzando la plaza mientras intentábamos sortear los grandes charcos que se iban formando.

—Don Benito, que tié usté visita. Unos señores extranjeros.

La habitación tenía el suelo de tierra apisonada y no había más mobiliario que una mesa, una silla, un crucifijo y una estampa de un santo casi borrada por la humedad colgada de la pared. El cura estaba inclinado sobre una mesa, intentando escribir algo a la luz de un candil. Iba cubierto con un bonete y llevaba unos gruesos lentes.

—Buenas tardes —dijo el sacerdote quitándoselos y frotándose los ojos—. Disculpen, pero en este pueblo no tenemos luz eléctrica y escribir así destroza la vista a cualquiera.

Luis le explicó el motivo de nuestra visita.

—Me parece que no voy a poder ayudarles. Los registros de hace tanto tiempo los tienen en el Arzobispado y no sé en qué estado estarán porque el archivo fue saqueado cuando la guerra. Siento que hayan hecho ustedes el viaje en balde... Quizá sería interesante que hablaran con el Indalecio. Su familia lleva aquí desde siempre y tiene una memoria de elefante para todo lo del pueblo.

A Indalecio lo encontramos en la única taberna del pueblo bebiendo aguardiente. Tenía unos enormes ojos pardos que se comían su cara surcada por profundas arrugas. Era alto, de anchos hombros y llevaba su gastadísimo traje de pana con la misma elegancia con la que otros llevan un terno italiano.

—¿Posadas, dice usted?, ¡Si es que aquí todos nos llamamos Posadas! O por lo menos los que vivimos aquí desde siempre. Y hay tanta gente que ha emigrado... Sin ir más lejos, cuando yo era mozo, en este pueblo éramos más de trescientos y ahora no quedamos ni cuarenta. Los más jóvenes se van a donde hay dinero, a Madrid, a Barcelona, a Alemania. Dicen que volverán cuando hayan hecho fortuna, pero luego no les volvemos a ver. En el mejor de los casos aparecen durante las fiestas para presumir de lo bien que les va y luego otra vez se largan. Así, poco a poco, este pueblo se va muriendo. Apenas quedan siete u ocho chiquillos, el resto somos casi todos viejos. Y es que esto está lejos de to. Por aquí no pasó ni la guerra. Sólo vimos un día una columna de regulares a lo lejos, aunque de eso hay que dar gracias a Dios. En Villasagra del Monte, el pueblo que tenemos más cerca aunque esté a más de treinta kilómetros, sí que lo pasaron mal. Primero a algunos se les ocurrió matar al cura, a varios guardias civiles y al señorito que estaba allí de vacaciones. Luego llegaron los falangistas y se llevaron a la mayoría de los hombres. No se volvió a saber de ellos, aunque se sospecha que les pegaron un tiro y los enterraron en el bosque, pero nosotros no nos enteramos de nada. Menos mal que aquello pasó hace ya tiempo. En cualquier caso, no creo que vayan a sacar nada en limpio de esta visita. Aquí hay poco que ver. Somos campesinos honrados que vivimos de la tierra que Dios nos

ha dado, pero, ya que han venido, déjenme que les enseñe un poco el pueblo.

Afortunadamente había dejado de llover e incluso empezaba a aparecer el sol entre las nubes.

—La iglesia no vale gran cosa —dijo—. Hace años teníamos un retablo que decían que era importante, pero vino un americano y se lo compró al párroco de entonces.

Después nos enseñó el cementerio, con sus humildes cruces casi comidas por los hierbajos.

—Aquí están todos los nuestros. Fíjense en los apellidos.

Posadas, Posadas, Posadas, Martínez Posadas. No había demasiada variedad, desde luego.

—En esta parte es donde mejor se dan los trigueros —explicó el viejo arrodillándose junto a un trozo de muro derruido por la fuerza de una encina que hundía sus raíces en un arroyo—. Deben de ser los muertos, que los empujan desde abajo —dijo con un guiño malicioso—. En el río tenemos los cangrejos más ricos de la comarca. ¡Menudas cangrejadas montábamos aquí en verano! Yo solía venir con mi Paco, mi hijo mayor, ¿saben?, a cogerlos por la noche. Yo le enseñé cómo encontrar los escondrijos. Al principio él me alumbraba con la linterna y era yo el que los sacaba, pero pronto aprendió, es muy mañoso. Están a dos o tres palmos de la superficie y hay que cogerlos por detrás así, ¡zas! —contaba haciendo un gesto rápido en el aire—, o se te escapan entre los dedos. —Se quedó callado un momento—. Hace mucho ya de eso. Paco está trabajando en Bilbao, en la siderurgia, y no tiene mucho tiempo para venir.

De repente, cuando parecía que iba a caer en la nostalgia, Indalecio se dio un golpe en la frente con la palma de la mano.

—¡Coñe!, ya se me estaba olvidando dar de comer al bicho. Vengan conmigo y así comen algo en casa, que ya va

siendo hora.

Intentamos disculparnos para no molestar, pero en los años que llevamos en este país hemos aprendido que es imposible resistirse a la hospitalidad de los españoles si se empeñan. Por un sendero nos fuimos acercando a una casa de piedra con un emparrado en la puerta. Indalecio nos hizo una señal para que le siguiéramos a un pequeño cobertizo. En un rincón oscuro había una jaula tapada con un trapo.

—Mire qué hermoso es el Cúper —dijo orgulloso descubriéndola.

Yo pegué un alarido que todavía debe de estar resonando por esos valles. Era una especie de rata inmunda que, en cuanto nos vio, se arrojó furiosamente contra las rejas.

—¡No se ponga usted nerviosa! —rió con ganas el campesino—. Es sólo un hurón, pero es el mejor hurón que he tenido nunca. Entra en la madriguera, todos los conejos van derechitos a mi saco y él no se queda dentro a ponerse morado ni a dormirse la siesta como otros. Cúper sólo come de este hígado que le doy yo. Lo llamo así por el pistolero de una película que vi ya hace años, cuando pasó por el otro pueblo el cinema ambulante.

Indalecio y Luis le dieron de comer al bicho mientras yo esperaba fuera, lo más lejos posible de aquella bestia asquerosa. Me reconfortó el olor a tierra mojada. Era un sitio muy tranquilo, con una paz que no había notado al principio.

—Vamos para la casa, que la Eufemia ya debe de tener la comida lista.

Entramos por la estrecha puerta. Dentro había muy poca luz, apenas un candil y el resplandor de la lumbre.

—Mujer, saluda a estos señores que vienen de las Américas, ni más ni menos.

De las tinieblas surgió la mujer de Indalecio. Estaba camuflada en la oscuridad, con su bata negra y un pañuelo gris. Era muy bajita, con una cara seca y desdentada. Nos alargó una mano huesuda y encallecida murmurando unas palabras incomprensibles.

—La Eufemia es mujer de pocas palabras, pero hace un conejo con tomate que es para chuparse los dedos.

Ella volvió al fuego que estaba al fondo de la habitación. Encima de las brasas tenía una enorme sartén de hierro. Nos sentamos a una larga mesa de madera mientras Indalecio nos servía unos vasos de vino. Era áspero y fuerte, y viscoso como un jarabe, y yo me puse a toser.

—Si no está acostumbrada, a lo mejor le cuesta un poco, pero aquí no tenemos vino para señoras. Al segundo vaso ya verá que le entra mejor —dijo nuestro anfitrión.

En efecto, al segundo ya me había olvidado del vino y de la mezcla de olor a rancio, a comida y a humedad de la casa. Estuvimos largo rato hablando de sus hijos y de los nuestros. Ellos los tenían a todos trabajando lejos del pueblo.

—Ya casi debe de estar la comida. Ya verán qué conejos tenemos en este pueblo, nada que ver con esos que crían en jaulas. Aquí salimos Cúper y yo a sacarlos de las madrigueras. Sólo comen tomillo y romero, ya verán qué carne oscura, no como esa blanca y sin músculo.

Eufemia volvió a emerger de las tinieblas con la sartén, e Indalecio cortó algo de pan con su vieja navaja.

—Aquí no usamos cubiertos como en la ciudad. Aquí tienen ustedes que mondar bien los huesecillos y mojar pan.

Aquel conejo era una de las cosas más deliciosas que he probado, tierno y fibroso a la vez. La salsa era una

auténtica exquisitez, con sabor a campo y a hierbas del monte.

—Está bueno, ¿verdad? Seguro que nunca han comido uno igual. Es una receta de aquí. La salsa se deja al sereno con todos los condimentos por la noche. A usted no le está gustando nada, ¿verdad? —le preguntó Indalecio satisfecho a Luis mientras se chupaba los dedos—. No ha dicho ni mu desde que hemos empezado y se come un trozo tras otro.

—Es que este conejo..., este conejo...

—¿Qué pasa? No ha comido uno igual, ¿verdad?

—No, no, todo lo contrario. Es el mismo, el mismo que preparaba mi abuela. Nunca había encontrado ninguno que supiera así, es... increíble. Es idéntico.

—A ver si resulta que su familia sí va a ser de aquí —sentenció Indalecio—. Hay que ver, tantos siglos en América para acabar comiendo el mismo conejo en tomate de nuestro pueblo. Pero ya sabe usted lo que dicen, la tripa recuerda mejor que los sesos.

CONEJO CON TOMATE DE LA EUFEMIA

Ingredientes

1 conejo
600 g de tomate
1 cebolla
3 dientes de ajo
2 cucharadas de aceite
sal y pimienta
romero
tomillo
2 hojas de laurel
1 vaso de vino

PREPARACIÓN

Preparar un tomate frito. Limpiar bien el conejo, trocearlo y reservarlo. Picar en un mortero la cebolla y el ajo. Freír el conejo en una cazuela. Al cabo de unos minutos echar el ajo y la cebolla picados y freírlo todo un poco más. Añadir el tomate frito, el vino, el romero, el tomillo y el laurel. Salpimentar. Cocer hasta que el conejo esté tierno.

EL FUTURO EN BANDEJA

Hablando de sabores y de sombras del pasado, aún siento escalofríos. Ayer, aprovechando que Luis tenía un compromiso de trabajo, invité a cenar al marqués de Araciel, un famoso adivino que había conocido en casa de unos amigos. Aunque estas cosas sean pavadas, lo cierto es que no puedo evitar sentirme atraída por ellas. Araciel está bastante de moda y genera mucho debate: unos lo consideran un farsante fantasioso que presume de ser el mismísimo Cagliostro, otros insisten en que realmente puede ver el futuro. Yo no he podido resistirme a la tentación de sacar mis propias conclusiones conociéndole mejor. Como a las chicas les divertía, las incluí en el plan y les dije que se trajeran a alguna amiga si querían. Dolores invitó a su mejor amiga, Beatriz. La verdad es que ahora no sé si hice bien. El ambiente era de gran expectación mientras esperábamos la llegada del marqués. Incluso Miguel Ángel, el mucamo, estaba de lo más entusiasmado con la visita. Al parecer había leído algo sobre él en alguna revista y me pidió permiso para hacerle también una pregunta sobre su futuro. Este Miguel Ángel es un tipo peculiar. Yo diría que lleva el pelo teñido y que se pinta las uñas con barniz transparente. Desde luego no se parece en

nada al modelo de español que se puede esperar, de barba cerrada y pelo en pecho. Él es un tipo delicado, sensible. A veces por la noche se oye música clásica que escapa por las rendijas de su habitación. El otro día me lo encontré saliendo de la ducha con una toalla en la cabeza a lo Carmen Miranda, pero, en fin, no saquemos conclusiones precipitadas.

Volviendo a lo del adivino, la curiosidad que se había creado no fue en balde: el aspecto de nuestro invitado no podía ser más misterioso y sugerente: llegó embozado en una capa española negra con las vueltas color lila que resaltaban su pelo blanco levemente rizado, sus penetrantes ojos azules y su porte aristocrático. Tiene una piel muy tersa, casi tirante, y unos dedos largos, largos como los de un retrato del Greco. Esta estampa, un poco mefistofélica, le hace parecer un arquetipo de brujo sacado de una novela del siglo XIX o del mismísimo Cagliostro si me apuran, que no tengo ni idea de cómo era, pero me lo imagino más o menos así.

—¡Qué ramillete de bellas señoritas! —dijo como bienvenida con su voz suave y susurrante.

Yo había intentado preparar un menú con cierto toque esotérico, sin embargo, aunque busqué en algunos libros y notas que tenía, no encontré nada adecuado. Lo único que se me ocurría eran cosas como orejas de sapo con salsa de cola de dragón, que es lo que comen las brujas en los cuentos que yo leía cuando era niña, pero la verdad es que no parece nada apetitoso y seguro que los ingredientes son dificilísimos de encontrar. Al final decidí preparar un menú totalmente vegetariano (sopa de zanahoria, una especie de lasaña muy vegetariana que me inventé sobre la marcha y de postre, budín de frutas), porque en algún lado leí que la carne enturbiaba las visiones de los médium. Parece que

acerté porque, cuando el marqués preguntó con cara de cierta preocupación qué íbamos a comer, mi respuesta hizo brotar una sonrisa en sus finos labios.

—Ya sabéis lo que decía Paracelso: *«La comida debe ser vuestra medicina y la medicina vuestra comida»* .

Mientras repetía la lasaña también dijo aquello de *«la dosis hace el veneno»* , llamando a la mesura en la mesa.

—Un sabio, Paracelso, sí señor —dijo—, una referencia para todos los que creemos que las cosas no son tal como nos las han contado. Él fue el primero en asociar el carácter de los hombres a los cuatro sabores básicos. Así, si hablamos de la dulzura de zutana o de la acidez de mengano es gracias a este genio.

Después nos estuvo hablando de sus últimos experimentos paranormales. Acababa de regresar de un congreso internacional de espiritismo que había tenido lugar en la Rué du Bac, en París.

—¿En la Rué du Bac? ¿Por qué precisamente en la Rué du Bac? Siempre que voy a París paso por allí para visitar la iglesia de la Medalla Milagrosa. Le tengo mucha devoción desde que mi madre me llevaba de pequeña —dije yo cándidamente, enseñando la medalla que siempre llevo al cuello.

—Precisamente por eso tiene lugar allí este congreso. Debes saber, querida, que las apariciones marianas están muy relacionadas con otros fenómenos inexplicables desde el punto de vista científico. Se producen en sitios que tienen una carga energética muy especial. En este caso concreto, las doce estrellas que rodean la cabeza de la Virgen, la bola del mundo partida por la mitad sobre la que está parada, la serpiente que le muerde el pie..., todos esos símbolos tienen un significado esotérico muy claro. En el fondo, ¿qué son estas apariciones sino una manifestación de alguien que

está en la otra vida? —preguntó él, uniendo las yemas de sus larguísimos dedos.

—Bueno, marqués, vamos a dejar a la Virgen fuera de todas estas pavadas, que me va a marear a las niñas con esas teorías y es lo único que me faltaba —le dije sonriendo para quitar hierro al asunto.

Este comentario hizo palidecer aún más su terso cutis, pero pronto se repuso y nos estuvo contando los experimentos que habían hecho en aquel congreso de brujos.

Parece ser que la última tendencia en espiritismo es convocar a las pobres almas en pena en una especie de bañeras de parafina. Así los espíritus no sólo se comunican a través de golpes o de médium, sino que dejan su huella en el líquido: el pie de un niño, una mano, el perfil de un cuerpo. Si lo que quería era empezar a asustarnos, lo estaba consiguiendo. Las chicas lo miraban encogidas en sus sillas como si estuvieran escuchando historias de terror alrededor de una hoguera de campamento.

Una vez terminada la cena —en la que tripitió postre por eso de que el azúcar da mucha energía—, pasamos al salón y él se sentó frente a una pequeña mesa. Sacó de su bolsillo un tarot y empezó a barajar las cartas. Nosotras lo mirábamos en silencio.

¡Craaac! De repente oímos un siniestro e inesperado crujido que venía de la biblioteca. Pegamos un respingo e incluso alguna de las chicas soltó un gritito.

—Ja, ja —rió un poco perversamente el marqués—, ya están aquí —anunció mirándome como diciendo: *«Te vas a enterar del poder de mis amigos los espíritus, grandísima incrédula»* .

Ahora era yo la que estaba pálida.

La primera en sentarse frente a la mesita de Araciel fue Carmen. Estaba nerviosa, aunque disimulaba bien.

—A ver qué tenemos aquí..., el barquero, la rueda de la fortuna... Por lo que parece, tendrás una vida larga y tranquila. Veo muchos hijos y nietos. También veo que vas a pintar. Sí, sí, pintarás y eso te hará famosa. También veo dos maridos.

—¿Dos maridos? —pregunté yo bastante inquieta porque no me hace mucha ilusión tener una hija divorciada.

—Sí, aquí están. Por lo que parece, hay varias coincidencias entre ellos: son los dos rubios y los dos españoles...

Carmen saltó como una pantera:

—¿Cómo que españoles? ¡Yo no pienso casarme con ningún español! En cuanto mis padres acaben su misión, volveré a Uruguay, me casaré con un uruguayo y viviré allí para siempre.

—Yo no puedo hacer nada —dijo el esotérico marqués con una sonrisa mirífica—. Está en las cartas. Mira, aquí lo tienes.

Carmen dio un manotazo a las cartas y salió del salón pegando un portazo. Está en una edad difícil esta hija mía. Ahora le ha dado más que nunca por el patriotismo frenético, no sé por qué, es como si hubiera tenido algún desengaño amoroso o algo así. Pero eso no puede ser, me habría enterado. Además, lo del patriotismo furioso les pasa a todos los hijos de diplomáticos, dicen.

A continuación me tocó a mí. Me dijo las clásicas tonterías de que mi marido iba a tener mucho éxito y que yo iba a hacer mucho dinero dentro de pocos años, cuando cumpla cincuenta (será atrevido, hablando de mi edad en público). También dijo que mi familia política será un pilar básico en mi vida y que tuviera cuidado con una mujer cuyo

nombre empieza por G (no tengo que obsesionarme con esto porque en cuanto se fue Araciel estuve media hora repasando la agenda y martirizándome con quién podría ser G).

Dolores estaba bastante tranquila cuando le llegó su turno. El marqués, después de repetir lo de los muchos niños que le había dicho a Carmen, prefirió no arriesgarse a hablar de maridos.

—Niña, veo tras de ti el nombre de Inglaterra. Está como detrás de tu cabeza. Vas a asistir a algún acontecimiento importante allí. No acabo de ver de qué se trata. Espero que no sea la desencarnación de su majestad Isabel II, a la que tengo gran aprecio. No en vano es la líder de los espiritistas de su país. De todas maneras, no creo que nada de esto vaya a pasar a corto plazo. El otro día estuve charlando en una sesión con la reina Victoria y me lo habría comentado. Por lo que estaba de lo más enfadada Vicky (yo siempre la llamo así en la intimidad porque somos amigos de otras reencarnaciones) era por la pérdida del Imperio. Con lo que le había costado montarlo a la pobre... pero ya se sabe lo que pasa con las herencias. Al final esto es como en todas las familias, el abuelo hace el dinero y los nietos se lo gastan.

Yo me quedé un poco sorprendida por el comentario y Dolores se quedó sin saber quién podía ser su príncipe azul. A Mercedes, por su parte, le dijo que la veía viviendo en algún país del centro de Europa y trabajando en un banco, probablemente. Espero que no se cumpla, la verdad, porque a mí no se me ha perdido nada por Transilvania. Tampoco aclaró nada de lo de su casamiento, que a mí es lo que más me interesa, porque con tres hijas siempre es una responsabilidad casarlas bien, aunque sea con un austrohúngaro.

Así que, si se cumplen sus profecías, Carmen será pintora y divorciada, yo me las tendré que ver con G, Mercedes vivirá en Bucarest y Dolores estará involucrada en la desencarnación de la reina de Inglaterra. Qué sensacional.

Sin embargo, lo peor estaba por venir. Como digo, Dolores había traído a su mejor amiga del colegio, Beatriz, una gordita de muy buen carácter. Siempre me ha llamado la atención esta niña: es muy tranquila, segura de sí misma y no se inmuta por nada. Si yo fuera Araciel, diría que es un alma con muchas reencarnaciones, un espíritu viejo. Ahora le tocaba a ella. Araciel dispuso las cartas sobre la mesa. Torció el gesto, se echó para atrás estirando la espalda y se puso muy serio.

—Niña, tu casa se viene abajo, tu familia se desintegra. —El adivino parecía genuinamente preocupado.

A Beatriz no se le movió un pelo.

—Niña, tu padre se muere.

—Sí, es cierto, se está muriendo.

—Tu madre también morirá pronto.

—Es bastante probable, porque tiene muchos problemas de salud y además está convencida de que se va a morir joven.

—Y tú ten cuidado con el caballo. Yo sé que te gusta el caballo, pero acabará contigo.

Entonces a la niña le cambió la cara porque es una entusiasta de la equitación y, después de mucho insistir, por lo visto, había logrado que sus padres le compraran un caballo.

—Hazme caso, no te acerques al caballo.

Beatriz estaba cada vez más nerviosa y yo con ella, así que intervine para acabar con aquella catarata de desastres.

—Bueno, marqués, no hace falta que siga insistiendo, la pobre niña va a tener pesadillas. Comprendo que su oficio es decir este tipo de cosas, pero creo que no hay que llegar al mal gusto. Ya ha hecho suficiente alarde de sus habilidades. Ahora pasemos a otro tema. ¿Quiere otra taza de café? —pregunté, llamando acto seguido a Miguel Ángel, que debía de estar escuchando detrás de la puerta por lo rápido que se materializó en la biblioteca.

Al pasar junto a mí, haciendo tintinear todas las tazas que traía en la bandeja, el mucamo me hizo una señal, recordándome que le había prometido dejarle hacer alguna consulta a Araciel.

—Marqués, le presento a Miguel Ángel —dije yo encantada de tener un buen motivo para que se esfumara el mal ambiente que se había creado con la lectura del futuro de Beatriz—. Miguel Ángel quiere preguntarle algo rápido, si a usted no le importa.

Araciel miró con cara de pocos amigos a aquel intruso del servicio que no debía de estar en su categoría habitual de clientes. Tomó su mano izquierda. Abrió mucho los ojos. Tomó luego la derecha y volvió a mirar la izquierda.

—Lo siento —dijo— no tiene usted ningún futuro.

Aquello ya me pareció demasiado, así que entonces fui yo la que se levantó hecha una fiera.

—Mire, marqués, o lo que usted sea, puedo pasar que me diga que voy a tener una hija divorciada y otra perdida en Centroeuropa, pero que aterrorice a la pobre santa de la invitada de Dolores con lo de la muerte de sus padres y lo del caballo y encima ahora pretenda bajarle la moral al servicio diciéndole que no tiene futuro, eso no se lo consiento. Le agradezco que haya venido a mi casa, pero ahora tengo que pedirle que se vaya. Miguel Ángel, por favor, acompañe al señor a la puerta.

—Señora, siento que se haya molestado. Yo sólo soy un vehículo de fuerzas mucho más poderosas que desconocemos —contestó Araciel con aire ofendido.

Se levantó de su asiento, pidió sus cosas, hizo una leve reverencia y, echándose la capa sobre los hombros de un modo de lo más diabólico, desapareció por la puerta.

Habrase visto el adivino éste, ¿qué se ha creído? Menos mal que no dio este espectáculo con invitados, porque si no, no sé qué habría hecho. ¿Qué hago si le dice, yo qué sé, a la embajadora de Francia, que se va a morir la semana que viene? ¿O al del Líbano que se va a desencarnar? Hubiese sido un terrible papelón. ¡Qué hombre más desagradable! No sé cómo la gente lo invita a su casa. Además, todo ese disfraz de conde Drácula para hacer esta boutade de tan mal gusto... Sí, un mamarracho, no cabe duda, pero me ha dejado con el sabor amargo de la incertidumbre en la boca. ¿Habrá algo, por pequeño que sea, de cierto en todo lo que ha dicho? Bueno, quién sabe, al final, hasta el horóscopo de los diarios acierta alguna vez.

LASAÑA MUY VEGETARIANA QUE ME INVENTÉ PARA EL MARQUÉS DE ARACIEL

(aunque tal como se portó quizá debería cambiarle el nombre)

Ingredientes

3 calabacines grandes

2 cebollas

200 g champiñones

2 pencas de brócoli

1 lata de de sopa de champiñones Campbell

2 yemas de huevo

150 g de queso gruyere

sal
aceite

PREPARACIÓN

En esta lasaña se sustituyen las láminas de pasta por otras de calabacín.

Para hacerlas, cortar longitudinalmente los calabacines en grandes láminas ni demasiado gordas ni demasiado finas. Luego asarlas en una plancha bien caliente dejando que queden un poco duras y crujientes.

En una sartén sofreír las cebollas cortadas lo más finitas posibles. Añadir los champiñones cortados en láminas.

Aparte hervir 2 minutos las cabezas de dos pencas grandes de brócoli y agregarlas al sofrito. Al cabo de 5 minutos, añadir tres cucharadas de sopa Campbell para dar untuosidad. Revolver bien y retirar.

En una fuente de horno aceitada distribuir las láminas de calabacín ocupando todo el fondo. A continuación, poner encima la mezcla de cebolla, brócoli y champiñones. Taparla con otra capa de láminas de calabacín.

Echar por encima las yemas bien batidas y espolvorear con queso gruyere. Gratinar la lasaña durante 5 minutos en el horno precalentado.

Servirla bien caliente.

Lo cierto es que, tal y como veremos un poco más adelante, el marqués de Araciel atinó algo menos que la sección de noticias de un periódico y un poco más que el horóscopo, pero ya se sabe que en lo de escrutar el futuro acertar un poco es ya mucho.

Las predicciones respecto a nuestra familia fueron bastante indefinidas. Yo, por ejemplo, sí me casé con dos españoles rubios: uno lo era de pelo y el otro de apellido. Por el contrario, mi habilidad con los pinceles no me ha llevado a ningún sitio, de momento. Mercedes, aunque trabajó en un banco durante una época, no acabó ni en Polonia ni en Hungría ni en Austria ni en ninguno de esos sitios y, afortunadamente para nosotros, vive tranquilamente en la calle Núñez de Balboa de Madrid, con sus tres hijos. Dolores vivió unos años en Inglaterra cuando nuestros padres estuvieron destinados allí, donde no asistió a ninguna desencarnación de la familia real. Ni siquiera al divorcio de lady Di. Ahora también vive en Madrid y tiene un conocido bar restaurante en La Latina. En cuanto a nuestra madre, no sabemos si tuvo algún problema con alguna G, aunque sí encontronazos con su familia política, que según el adivino iba a ser el pilar de su vida.

Sin embargo, otras de las predicciones que hizo Araciel fueron realmente inquietantes y más inquietantes aún los hechos que predijo. Beatriz, la amiga de Dolores, quedó tan asustada con el augurio del peligro del caballo que, en cuanto llegó a su casa tiró a la basura las botas y la fusta y no volvió a montar nunca más en su vida, pensando conjurar así el mal fario. Por otro lado, tal como había vaticinado el marqués, su padre murió unos meses después, seguido por su madre al poco tiempo. Los años fueron pasando, una cosa lleva a la otra y un día reapareció en la vida de Beatriz el caballo... en forma del terrible polvo blanco que todos conocemos ahora por este nombre, denominación que Araciel no podía conocer en esa época por el simple hecho de que entonces no se utilizaba. A lomos de ese bicho maldito se subió nuestra amiga hace más de treinta años y aún no ha podido desmontar...

La última predicción del marqués también se habría de cumplir, e íbamos a ser testigos de ella toda la familia, muy pronto.

AMOR CASTRENSE

Son curiosas las cosas que pasan en las comidas oficiales. Hace unos meses, en una recepción en Valladolid con motivo de un congreso de derecho administrativo, o algún bodrio similar, me tocó sentarme al lado de un señor portugués vestido de negro, bajito, bizco, con lentes y aspecto de cura. Lo único que me dijo en todo el almuerzo fue que se llamaba Marcelo Caetano y que era catedrático. Parecía insignificante por completo. Nadie le dio bolilla y él no despegó los labios sino para pedir la sal. Hoy abro el diario y me encuentro una foto enorme del tipo ese. ¡Resulta que le han nombrado primer ministro de Portugal! Al parecer a Salazar, el dictador que tienen allá, le dio un ataque que lo dejó gaga y ahora el que manda es el curita este. Espero que haga algo para mejorar aquel país, porque cuando se pasa la frontera, parece que entra uno en la Edad Media. Todo es triste y negro, y eso que nosotros venimos de esta España que tampoco es Estados Unidos, precisamente. Hasta tienen prohibido llevar pantalones vaqueros, los pobres portugueses. Está visto que nunca se sabe con quién puede acabar uno compartiendo mesa.

En aquella comida yo estuve mucho más entretenida hablando con mi compañero de la derecha. Creo que era el

capitán general de la región, y aunque algo bruto, contaba historias con bastante gracia. Tenía el clásico bigote fino (caminito de hormigas, creo que lo llaman) y el pelo teñido de negro, aunque las raíces lo delataban aparatosamente.

Con cada plato que traían, me narraba una anécdota que le había sucedido con ese alimento: las sardinas en conserva que había compartido con un soldado soviético cuando luchaba en la División Azul y se había perdido en las líneas enemigas en medio de una tormenta de nieve; la historia de algunos *«rojos»* que se pasaban al otro bando durante la guerra civil para comer un buen pan blanco que no había en su zona, y otras aventuras similares.

—¿Sabía usted, señora, que la primera mascota de la Legión fue una gallina? —preguntó de pronto señalando la pepitoria que teníamos delante—. La idea fue de un cabo. La vistió con su gorrillo, su camisa verde y correaje a medida. El pobre hombre lo pasaba fatal para que sus compañeros no la metieran en la cazuela al menor descuido, hasta que se enteró el jefe del Tercio. Le divirtió tanto la idea que, para protegerla de los glotones, nombró cabo a la gallina. De ahí en adelante, a los legionarios no les quedó más remedio que respetarla.

El general encadenaba una anécdota con otra y, de tanto hablar, se le secaba la garganta, que debía refrescar con un flujo constante de vino de la Ribera del Duero.

—Da gusto contarle cosas a una mujer tan guapa y que escucha tan bien como usted, señora embajadora. En el Tercio coincidí con su Excelencia el Generalísimo, ¿sabe usted? Serví con él en Marruecos. Precisamente, en una ocasión visitó nuestro campamento don Miguel Primo de Rivera. El dictador, a pesar de ser general, no se entendía con los militares africanistas. Era partidario de abandonar aquella tierra que con tanta sangre y esfuerzo estábamos

defendiendo. Para dejarle bien clara su posición (nuestra posición), el Caudillo y el entonces coronel Várela le organizaron una comida exclusivamente a base de huevos —dijo, buscando instintivamente los huevos a la flamenca que ya se habían llevado los camareros—. ¿Entiende?, toda a base de huevos: rellenos, fritos, en tortilla, flan de huevo, huevos duros... Para darle a entender que, bueno, ejem, que eso era lo que había que tener para ganar aquella guerra y perdone la ordinariez. Don Miguel se molestó mucho y estuvo a punto de acusar de insubordinación a los oficiales, pero al final nos hizo caso y, con el desembarco de Alhucemas, se acabó aquella sangría que había durado veinte años.

Después, el general habló de la sucesión de Franco, que es un tema del que les encanta hablar a los españoles porque el único que sabe algo (el propio Franco) no dice nada al respecto mientras el resto elabora su propia teoría, basada en los más diversos indicios...

—Pues sí, señora, yo estoy convencido de que el Caudillo se va a suceder a sí mismo.

—¿Cómo es eso? —pregunté sorprendida.

—Mire, yo estaba en el cuartel general del Generalísimo cuando la ofensiva roja sobre Brúñete. Nuestras líneas se habían hundido y parecía que el enemigo iba a conseguir romper el cerco al que teníamos sometido Madrid. Aquello hubiese sido el desastre total. Estábamos todos muy preocupados. Llegó un oficial del campo de batalla y le pregunté dónde estaba el frente en ese momento. Con la mirada perdida me dijo: *«¿Qué frente? No hay frente»*. Imagínese la cara que se nos quedó. Empezamos a preparar el contraataque a toda velocidad, con muchos nervios y desconcierto. En un momento dado, se presentó el Caudillo y nos dijo que estaba muy tranquilo en cuanto al

resultado de la batalla porque acababa de ver a un jinete montado en un caballo blanco que avanzaba a la cabeza de nuestras tropas. No dijo más, pero todos comprendimos que se refería al Apóstol Santiago, ¿comprende usted? Tal como él vaticinó, a los pocos días dimos la vuelta a la situación y los rojos sufrieron una terrible derrota. El Caudillo es un elegido del cielo y su misión es llevar a España a las más altas metas. Le quedan muchos, muchos años gloriosos por delante. Acuérdese de lo que le digo. Lo verán sus nietos.

Recordando aquellos ardores guerreros, el capitán general se había amarrado fuertemente a otra botella de vino de la tierra y, cuando hubo acabado, todavía le quedaba espacio para unos cuantos aguardientes. A los postres tenía ya una borrachera de campeonato. En ese momento se puso unos inescrutables lentes negros. ¿Por qué será que a los militares no les gusta que se les vean los ojos?

Mientras tanto, varios señores eminentísimos se turnaban para hacer discursos. Por fin le tocó al capitán general. Entonces empezó a divagar sobre el derecho administrativo y, como debía de saber poco de la materia, optó por saludar a los presentes:

—Entre nosotros está el embajador de la gloriosa república hermana de Bolivia. Por favor, acérquese para que le dé un abrazo fraternal. También tenemos el privilegio de tener aquí al embajador de México, cuna de la Santísima Virgen de Guadalupe. Le ruego que venga para que pueda abrazarle con todo el afecto que los españoles profesamos a nuestros hermanos mexicanos.

Así fue nombrando uno a uno a todos los embajadores presentes, que estaban dispersos por las distintas mesas. Tenían que levantarse y venir hasta donde estábamos

nosotros para ser abrazados fraternalmente por el capitán general. Incluso empezó a olvidar a quién había llamado y a quién no, por lo que volvía a nombrarlos, y ellos tenían que cruzar el salón una vez más y ser nuevamente estrechados en sus brazos. A Luis lo llamó un par de veces y lo confundió con el embajador de Paraguay, como suele ser habitual. Aquello seguía y seguía hasta que se levantó otro general que se llevó a su colega del brazo y acabó con tanto amor fraternal. Todos estábamos pasmados porque las personas públicas en España siempre cuidan mucho su conducta, pero me imagino que hasta los capitanes generales pueden tener un mal día.

En fin, mi compañero de mesa estuvo cariñosísimo con todo el mundo menos con el pequeño catedrático de mi izquierda, al que no hizo ni caso.

—Ahora ya sabe usted por qué los españoles inventaron el fandango y los portugueses el fado —fue lo único que me comentó el hombrecillo cuando se producía toda esta orgía efusiva.

Mira vos, primer ministro de Portugal, ese señor tan chiquitito y callado. Para que una se fíe de las apariencias.

TRECE

¡Qué horror! ¡Qué espanto! Esta noche hemos tenido un drama pavoroso. Yo ya sabía que algo terrible iba a pasar. Lo intuía desde que, a última hora, el embajador de la India me telefoneó para decirme que había surgido un contratiempo urgente y le resultaba imposible asistir a nuestra cena. Como su mujer estaba fuera, él iba a venir solo, de modo que los que quedábamos éramos número impar. Me puse a contar y, sí..., éramos trece. Empecé a llamar a todos los solteros que conocía como una loca, pero a esas horas ya no conseguí a nadie, como es lógico. Trece. A mí personalmente no me molesta este número. Es más, siempre me ha encantado. Carmen, mi primera hija, nació el trece de agosto. De chica yo vivía en el trece de la avenida de Brasil. Algunas de las mejores cosas de mi vida han pasado un día trece. Sin embargo, a los españoles les espanta, no pueden ni verlo. Y no hablemos ya de una mesa con trece comensales. Son capaces de salir corriendo por la puerta con cualquier excusa. Los más agoreros sostienen que, después de sentarse trece a la mesa, alguien muere.

Mientras esperábamos a los invitados, yo rezaba para que nadie se pusiera a contar cuántos éramos. Los españoles también suelen fijarse mucho en esas cosas. Yo

había dicho a Miguel Ángel, el mucamo, que preparase un pisco sour al estilo de mi amigo el pintor Cossío para que se entonasen desde el principio y se olvidaran de las matemáticas, pero como no quedaba pisco, tuvimos que hacerlo con ron. No está mal la variante. En realidad, le da un toque más suave y, si es blanco, no se sube a la cabeza. Sin embargo, hay un pero. Cossío decía que cambiar la receta del pisco también da mala suerte. Ni lo pensé en ese momento y le dije al mucamo que pusiera ración doble de licor. Era una de esas noches de bochorno al principio del verano, siempre tan agobiantes en Madrid. Cualquier día vamos a tener que instalar uno de esos aparatos de aire acondicionado nuevos que han salido, porque el salón se pone como una estufa. Como es habitual en estas circunstancias, Luis aprovechó para recordarme lo bien que estaríamos en una casa con jardín a las afueras de la ciudad, donde la temperatura es mucho más soportable en esta época del año.

Empezó a llegar la gente.

—Ay, Bimba querida, qué vestido amarillo tan divino llevas. Te queda ideal. Seguro que es de Givenchy.

Amarillo. Se me había olvidado que el traje que Paquita, la costurera, me había terminado esa misma tarde era del color que actores y toreros consideran de mal fario.

De repente, una imprevista ráfaga de viento abrió una ventana de par en par. ¡Cras!, un ruido de vidrios rotos. Había barrido la foto de mamá y el cristal había estallado en pedazos.

—Parece que amenaza tormenta —se limitó a decir Luis mientras cerraba.

Yo ya estaba histérica, así que me tomé otro ron sour de un trago y me quedé pensando si al beber tantas copas de este brebaje no estaría alimentando mi mala suerte. Por las

dudas, le pedí un vaso de agua a Miguel Ángel. Cuando me lo trajo, vi que él sudaba profusamente.

—¿Le pasa algo? —le pregunté.

—No, señora, es que hace mucho calor —me contestó.

Es verdad que seguía haciendo mucho calor. Me acerqué a la ventana y la abrí un poco con cuidado, no fuera que al cabo de un rato alguien cayera redondo de una lipotimia. Miguel Ángel seguía sirviendo copas, pero lo cierto es que esta noche la animación no acababa de llegar. La gente estaba como retraída y la conversación no arrancaba. Debía de ser el bochorno o algo así. Sólo hablaba el estúpido de Pepe J., que no paraba de contar chistes de mal gusto. A continuación empezó a hacer imitaciones de doña Carmen Polo y de la mujer del ministro Castiella, pero tampoco aquello tuvo muy buena acogida. Alguno se reía, pero en general las caras eran bastante largas hasta que Juanito F. tuvo que decirle a Pepe que las bromas sobre señoras no eran para hacerlas en casas decentes. Se hizo un silencio bastante incómodo que no pude romper con un par de bobadas que solté.

Afortunadamente en ese momento Miguel Ángel nos llamó a la mesa. Cuando pasábamos al comedor le pregunté si estaba mejor y me dijo que sí, aunque seguía con mala cara. Tenía amarillo hasta el blanco de los ojos.

La mesa estaba divina, llena de flores, arreglada de forma que no se notara que éramos el número fatídico. Yo esperaba el siguiente desastre, pero la mousse de berenjenas que habíamos preparado de primero gustó mucho y la conversación por fin empezó a remontar con no sé qué tontería del festival de Eurovisión, que está muy de actualidad aunque yo no me entero de casi nada porque no tenemos tele.

En ese momento entró Miguel Ángel con el segundo plato, y se quedó parado un instante en el quicio de la puerta con una expresión desencajada. De pronto, dio un golpe con la mano libre contra la pared como buscando apoyo, y tras derribar un candelabro que había sobre una repisa y tambaleándose se volvió a la cocina. Todos nos quedamos helados y a una de las señoras se le escapó un gritito. A continuación oímos un estrépito terrible y un golpe sordo, como si hubiese caído un fardo. Luis y yo nos levantamos y corrimos hacia allí; en el office encontramos al mayordomo tirado en el suelo y los pollitos rellenos escurriéndose por la pared. Lo zarandeamos, pero no reaccionaba.

Le dije a la cocinera que se llevase de allí a los niños, que, como siempre que hay recepción, se habían quedado en la cocina a comer las sobras. Por suerte, había un médico entre los invitados, pero de nada sirvieron sus maniobras de reanimación. Le tomó el pulso a Miguel Ángel. Estaba muerto. Así, de repente. Como si le hubiese caído un rayo.

Todavía no puedo creerlo, un hombre joven, delante de nuestros propios ojos. Es verdad que parecía un poco indispuesto, pero no entiendo cómo no dijo nada. Quizá yo debería haberme dado cuenta. Quizá tendría que haberle dicho algo cuando lo vi tan amarillo. Todo lo que ha pasado es muy triste. Apenas cuarenta y cinco años, pobre Miguel Ángel. Ahora lo que me preocupa es cómo puede haberle afectado a los chicos. Mercedes estaba de lo más impresionada porque vio el momento en que se llevaba la mano al pecho y caía fulminado. Gervasio cree que ha sido un asesinato. Como Miguel Ángel era diabético, está convencido de que le han cambiado el contenido del

«frasquito con el que se pinchaba». El médico dice que es un caso claro de ataque al corazón.

Luis se ha ido con la ambulancia. Yo estoy agotada. Debería dormir, pero cierro los ojos y veo cómo se llevan al pobre hombre tapado con una sábana. También veo la cara de Miguel Ángel cuando el dichoso marqués de Araciel le dijo: *«Lo siento. Usted no tiene futuro»*. Y por último veo los pollitos rellenos escurriéndose por la pared de azulejos amarillos. Como mi vestido, precisamente amarillo. Precisamente TRECE pollitos rellenos.

Para no invocar el mal fario, en mi cuaderno no voy a apuntar la receta de los pollitos rellenos, pero sí la del pisco sour, que es deliciosa.

PISCO SOUR

Ingredientes

3 partes de pisco
1 parte de zumo de limón exprimido en el momento
azúcar al gusto
1 clara de huevo
hielo

PREPARACIÓN

Mezclar el pisco, el zumo de limón y el azúcar. Probar y rectificar de azúcar. Añadir el hielo y batir en una licuadora para que el hielo quede pilé. En el último momento agregar una clara de huevo y seguir batiendo. La variante con ron queda mejor con ron blanco, pero cuidado, hay quien dice que da mal fario.

EL AMOR EN LOS TIEMPOS DE FRANCO (II)

Fueron pasando los años, el 68, el 69... Mis hermanos y yo crecíamos y cambiábamos de colegio. Al principio, los cuatro íbamos al Instituto Británico pero, en aquel entonces, este colegio sólo llegaba hasta los catorce años. Al cumplir esa edad mis padres me mandaron a Santa María del Camino, sin embargo, no me adapté demasiado bien. A pesar de que conservo de aquella época varias amigas, como estudiante fui un desastre. Aún guardo mi libreta de notas de entonces y, con ella en la mano, seguro que ni el marqués de Araciel hubiera podido adivinar que mi futuro iba a ser otra cosa que catastrófico. Véase una muestra: matemáticas, 1,7; lengua, 2,5; literatura, 1,3, y así. Uno de estos días voy a enmarcar todo esto junto con la portada de alguna de mis novelas traducidas al chino, por ejemplo, para que se vea de qué bajuras vengo. Por supuesto no era culpa del colegio, cada niño se adapta bien a unos y mal a otros, pero lo cierto es que yo supliqué a mis padres que me sacaran de allí. Por aquel entonces, tenía catorce años, ya era irredenta lectora, aunque no precisamente de improving books, como dicen los ingleses,

sino de novelas románticas y, sobre todo de los libros de Enid Blyton. Me encantaban las historias de las mellizas y devoraba sus aventuras en Torres de Mallory, Las mellizas en Sarita Clara, y toda la colección. Por eso, aunque yo nunca había ido a colegio de monjas, imaginé que si me mandaban interna a Inglaterra iba ser mucho más feliz y después de muchas súplicas conseguí que me apuntaran a un convento llamado St Juliana's. Allí no sólo empecé a sacar mejores notas, sino que conseguí superar bastante mi inveterada timidez. Dos años más tarde, cuando ya estábamos las tres hermanas en St Juliana's, me volví hippy. Bueno, no exactamente hippy por las costumbres, pero sí por la vestimenta, algo que, en la España de aquella época, cantaba bastante. Como todos los tímidos que tienen su punto de exhibicionismo y acaban sobreactuando de forma estrepitosa, yo me paseaba por Madrid de la siguiente guisa: minifalda minúscula, gafas de sol enormes tras las que se escondían unas larguísimas pestañas postizas y unas pequitas falsas pintadas con lápiz negro y, coronando todo aquello, una peluca pelirroja. En resumen, y para que se hagan una idea, era una versión fashion de Pipi Calzaslargas.

Eran los tiempos de Rain Tears, de Je t'aime, moi non plus, de Hey, Jude. Eran también los tiempos de los guateques en los que, según se contaba, los chicos echaban en la bebida de las chicas una sustancia misteriosa llamada clorhidrato de yumbina o una centramina cuyos efectos, si he de ser sincera, jamás noté. El guateque, que solía tener lugar en casas particulares, empezaba de lo más formal, con los chicos a un lado y las chicas a otro. Poco a poco, con yumbina o sin yumbina, las luces bajaban de intensidad de modo que, para cuando empezaban a sonar los *«lentos»* tipo Michelle o aquella canción de Víctor Manuel que a mí

me encantaba, Quiero abrazarte tanto, las distancias se habían acortado. Ya todos bailaban agarrados, los chicos intentando acariciar la nuca de su pareja (esto también se supone que era muy excitante), mientras a las chicas nos tocaba hacernos las estrechas. No había más remedio que adoptar esta actitud porque siempre había cinco o seis harpías cerca que, a falta de pareja, se dedicaban a vigilar a las frescas que habían conseguido pollo. (Huelga decir que en este caso no hablo de nada culinario sino de un chico, que así se les llamaba, sobre todo en algunos círculos selectos.)

La verdad es que entonces el asunto del ligue era bastante complicado, en especial para los chicos, y se prestaba a momentos embarazosos. No me refiero, claro está, a situaciones realmente delicadas como proponerle a alguien la aventurita de una noche, eso ni se planteaba, sino a cosas bastante normales que podían llegar a provocar muchos sudores fríos. Por ejemplo, estas dos angustiosas preguntas:

—¿En qué momento puedo cogerle la mano a Piluca?

—¿Cuántos cubalibres tendré que tomarme para atreverme a darle un beso a Rocío?

Las relaciones estaban entonces condicionadas por las formas, por lo que está bien y lo que no, por lo que se decía y por lo que se callaba y, en ese sentido, es necesario reseñar lo útil que resultaban los eufemismos. Cualquier cosa que se quisiera decir había que rebajarla dos o tres tonos para que *«entrara mejor»*. He aquí un ejemplo de tan socorrido recurso.

Cuando un chico decía: *«Oye, ¿sabes que no estás nada mal?»*, en realidad quería decir: *«¡Cómo me gustas, Beatriz!»*.

Cuando decía: *«¡Cómo me gustas, Beatriz!»*, en realidad quería decir: *«Cómo me gustaría poder..., en fin, tú ya me entiendes»*.

Cuando decía: *«Cómo me gustaría..., en fin, tú ya me entiendes»*, en realidad quería decir *«¿Por qué no vamos a mi casa? Mis padres están fuera y la muchacha es sorda como una tapia»*.

No obstante, esta última frase casi nunca se llegaba a oír entera, pues era preceptivo que Beatriz la silenciara con una sonora bofetada o, mejor aún, con un uppercut en la mandíbula.

Pasó el 69, llegaron los setenta...

Para entonces, la moral y los uppercuts en la mandíbula seguían estando vigentes, pero se empezaba a notar cierto cambio. El más notable de todos era el uso cada vez mayor de otro término deportivo menos pugilístico que el uppercut, aunque requería técnica, habilidad, malicia... Me refiero al penalti. Las niñas de los setenta seguían haciéndose las estrechas, sin embargo, a veces, oh milagro, quedaban embarazadas. Era aquel patinazo una forma un tanto riesgosa de conseguir marido, pero el caso es que funcionaba. Ante el escándalo, ante el desdoro y el deshonor, los padres de ella llamaban a los padres de él (por lo general se conocían y, según se ha visto en el capítulo Strangers in the night, posiblemente también se conocían desde el punto de vista bíblico) y arreglaban la boda. Ésta se celebraba con cierta premura, siempre por todo lo alto, y al cabo de unos meses nacía un robusto niño sietemesino de cinco kilos. Al bebé solían llamarlo *«el dedos»* porque todo el mundo al mencionarlo hacía cuentas con los ídem y, por supuesto, no salían. Pero muy pronto pasaba a ser llamado por su propio nombre, pues nacía otro *«dedos»* que reclamaba el ingenioso apelativo.

También hay que decir, para que se note cómo han cambiado los tiempos, que en mi época todos nos casábamos muy jóvenes. No tanto como yo, que lo hice a los diecinueve (aclaro que lo mío no fue de penalti), aunque sí antes de los treinta. De hecho, había un cierto agobio si uno —o mejor dicho, una— se acercaba a la fatídica cifra de los veintinueve sin pareja, porque corría grave riesgo de quedar para vestir santos. Algo que todavía aterraba a esas chicas más modernas que sus madres pero que no habían superado aún los temores de siempre.

NUITES BLANCHES

Verano de 1971. Hemos alquilado casa en Mar bella. Mientras los niños fueron chicos, habíamos ido a Austria y después, cuando las chicas se hicieron mayores, cambiamos a Zarauz, donde había mucha gente de su edad. A mí me encantaba Zarauz, con esa playa tan maravillosa, ese paseo marítimo flanqueado por mansiones señoriales tan parecidas a las del Prado de Montevideo (aunque nosotros siempre alquilábamos un apartamento chiquito en el que casi no cabíamos) y con esa cocina que es para volverse locos. Allí, nosotros, que venimos del país de la carne, nos hicimos adictos a la merluza frita (menos Mercedes, que sigue sin comer nada, como siempre). Yo estaba encantada porque, mientras las chicas no paraban, nosotros teníamos una vida social muy relajada y podíamos descansar del frenesí de Madrid. Sin embargo, el último año el ambiente estaba enrarecido por las amenazas de ETA y además surgió el tema de las drogas. A mí esta cuestión me tenía muy preocupada porque, aunque el control policial en la España de Franco es muy fuerte para lo malo y también para lo bueno, decían que a algunos chicos sus padres los habían sorprendido fumando cosas raras. Debe de ser la influencia de los hippies de Estados Unidos porque en

Zarauz también se hace mucho surf y aparentemente una cosa tiene que ver con la otra pero, en fin, qué sé yo. No entiendo muy bien qué tiene que ver una actividad saludable como un deporte (aunque no sé si deslizarse sobre las olas en una tabla de planchar se puede considerar un deporte) con el consumo de sustancias alucinógenas. Sea como fuere, lo que más me preocupa, como no sé nada del tema, es la posibilidad de tener a mis cuatro hijos drogándose delante de mi cara y yo sin darme cuenta. Debería consultar con alguien, pero no se me ocurre con quién. Aunque nadie parece tener mucha información, como suele ser habitual en los españoles, cuando les preguntas son incapaces de decir que no saben y te cuentan las cosas más absurdas. El otro día alguien me dijo que había drogas ¡que se metían por la nariz! Con todas estas pavadas me dejan la cabeza como un sonajero.

Afortunadamente, parece que en Marbella no hay esos problemas. Es un pueblo chico, lindísimo, al lado del mar, lleno casitas blancas, mucho más agradable que Torremolinos (la primera opción que barajamos), donde han construido un montón de torres enormes y feísimas. Además, hay una mezcla muy divertida de gente, con muchos amigos nuestros de Madrid y muchos extranjeros famosos que han venido atraídos por un hotelito muy mono que puso hace unos años el príncipe Alfonso de Hohenlohe. El príncipe es un hombre encantador que habla español como tú y como yo porque nació en Madrid (su padrino fue Alfonso XIII). Ha vivido en todas partes y tiene amigos en toda la high society europea y americana. Acá se juntan desde miembros de la realeza (mayoritariamente destronados, eso sí, como, en su momento, Wallis y Eduardo de Inglaterra), hasta toreros como Luis Miguel Dominguín o

artistas de cine. Siempre hay sorpresas y cuando uno va a una fiesta nunca sabe con quién se va a encontrar.

O cómo va a acabar la noche, y eso es precisamente lo que voy a contar.

Como Marbella es más barato que Zarauz, hemos podido alquilar una linda casita rodeada de buganvillas y con jardín. Estamos encantados, especialmente Gervasio, que se ha mudado a una tienda de campaña que le regaló su padre y lleva durmiendo a la intemperie desde que llegamos. A mí esto me pone histérica porque se ha escapado de la cárcel un bandido tremendo que se llama el Lute y dicen que anda suelto por acá, pero al niño no hay forma de sacarlo de la carpa.

Por otro lado, no sé si casi es mejor que no entre en casa porque alguien le ha dicho que los sapos estallan si les pones sal encima y, como el jardín está lleno de batracios, me lo deja todo perdido de regueros de sal. Espero que no consiga hacer estallar a uno de esos pobres animalitos y dejar el living en la miseria, lleno de vísceras, porque lo mato.

Pero yo tengo una preocupación más seria que los sapos y los bandoleros, y es que Carmen tiene un festejante. Esto no debería ser tan raro, porque el Bichejo está a punto de cumplir diecisiete años y está mucho más mona últimamente. El problema es que el *«muchacho»* en cuestión tiene ¡cerca de cuarenta! Yo estoy de lo más preocupada, aunque intento hacer como que no me importa, porque a estas cosas es mejor no oponerse. A estas edades sólo consigue uno que las chicas crean que están viviendo la romántica oposición familiar modelo Orgullo y prejuicio y les dé por hacer cualquier locura. Además, esta niña es tan independiente que no se le puede decir nada. Ella asegura que sólo es *«un amigo»*, pero el caso es que se

ven casi todos los días. Los que más indignados están son Dolores y Gervasio. Dicen que bajo ningún concepto quieren a semejante viejo en casa. Cuando E, el festejante, viene a buscar a Carmen, por la noche siempre le tienen preparada alguna encerrona. El otro día F. se presentó con un impecable blazer cruzado y unos pantalones blancos y los chicos le tiraron globos llenos de agua teñida de mercromina desde el tejado. Ayer lo recibieron con unas largas cañas que blandieron contra él como si estuvieran en un torneo medieval y casi le sacan un ojo. Voy a tener que atarlos a la hora que viene este pobre hombre. Por mucho que rezongo no hay forma de que lo dejen en paz. No sé qué va a pensar de esta familia. Aunque, la verdad, es que no sé qué estará pensando la mayoría de los veraneantes de Marbella de nosotros después de lo que pasó el otro día...

Resulta que nos invitaron a una fiesta en casa de Alicia V. Teníamos que ir todos de blanco. La casa estaba divina, decorada de arriba abajo con flores blancas; el eje temático de la comida también era el blanco (salchichitas blancas, gambas blancas de Huelva, rollitos de ternera blanca, bacalao a la salsa blanca, risotto a la trufa blanca, etcétera) y la bebida también era toda blanca. Bueno, dejemos ese siniestro episodio para más adelante...

La fiesta empezó de maravilla. La casa (blanca) está frente al mar y el jardín llega justo al borde de la arena, donde había unas barcas de pescadores, iluminadas aún por la puesta de sol, y que esperaban la faena del día siguiente, todo parecía un decorado. En medio del jardín, la enorme piscina cubierta de flores (blancas) estaba rodeada de velitas (blancas). Aquélla parecía una reunión de una macumba de Salvador de Bahía: era un mar de túnicas, turbantes, sombreros blancos, claro, que se agitaban al ritmo de una música americana infernal (yo la verdad es

que a los Beatles los toleraba, pero lo de ahora empieza a ser demasiado, que me saquen a todos esos melenudos y me devuelvan a mi Frank Sinatra de toda la vida, por favor). Los camareros, perfectamente uniformados (¿de qué color, que no me acuerdo?), pasaban con unas enormes bandejas llenas de un brebaje (de cuyo color no quiero acordarme).

—¡Tomad uno e-n-s-e-g-u-i-d-a! —nos recibió la anfitriona mientras nos ponía a Luis y a mí un vaso en la mano—. Es leche de pantera, una bebida que les dan a los soldados en la Legión Extranjera. ¡Es fantástica! Así os animaréis y os olvidáis de que Carmen está por ahí con un galán que casi le triplica la edad —dijo con un guiño malicioso.

«En mala hora le confié esta historia a Alicia», pensé mientras le daba un largo trago al mejunje. Estaba muy dulce pero bastante rico. Entramos en esa vorágine blanca. Allí estaba el tout Marbella: en una esquina Fulgencio Batista, ex dictador de Cuba, se fumaba un impresionante cigarro (¿habano?). A su lado Niarchos (que tiene el inmenso yate que se ha construido para dejar el Christina, de Onassis, como una barca de remos anclado fuera del puerto porque no cabe) bailaba con una rubia que se parece muchísimo a su ex esposa, Tina Livanos (que, sospechosamente, también estuvo casada con Onassis, todo muy griego, muy incestuoso). Más allá, Luis Miguel Dominguín le enseñaba a hacer una chicuelina a Deborah Kerr con su chal. Ella se reía, no encantadoramente como en sus películas, sino a grandes carcajadas. Como es habitual, Luis se paró a hablar con el señor, que tenía pinta de ser el más aburrido de toda la fiesta. Por lo visto, es el ministro de Comercio. Y empezaron inmediatamente a hablar del déficit y de la balanza de pagos. Yo, como no estaba de humor para esas cosas, decidí cazar al vuelo otra leche de pantera que un camarero paseaba en volandas.

Empezaba a aburrirme como una ostra y para colmo no veía a ningún amigo cerca cuando me agarran del brazo por detrás.

—Me parece que no te conozco. Déjame que me presente —dijo.

No hacía falta que se presentase. Con ese bigote y esa perilla, con ese monóculo en el ojo, con ese aspecto de haberse caído de un cuadro de Velázquez, sólo podía tratarse de Jaime de Mora y Aragón, el famoso Jimmy, el hermano díscolo de la reina Fabiola de Bélgica. Por supuesto, había oído hablar mucho de él y resultó ser un tipo absolutamente encantador, como suelen serlo todos los vividores (debe de haber ministros de Comercio encantadores, pero ahora mismo no me viene ninguno a la memoria).

—Me imagino que te habrán contado muchas cosas sobre mí y pocas buenas —me dijo muy serio mientras se ajustaba el monóculo—. Yo he llegado a oír las mayores barbaridades, ni te imaginas. Hace unos años me contaron de mí mismo la siguiente historia: dicen esas mentes pequeñas que hace unos años yo estaba en un apurillo de dinero (siempre dicen que estoy mal de dinero) y que, como no sabía salir de él, se me ocurrió echar mano de una tía abuela muy mayor. O más bien de algunas fruslerías suyas. Aprovechando que ella estaba en San Sebastián de veraneo y engañando al viejo criado que quedaba de guardia, me había hecho con las llaves de su palacete. Dicen que a solas en aquel enorme caserón abrí las contraventanas para que entrara esa luz apabullante del mes de agosto. Todo estaba cuidadosamente cubierto con sábanas, como si la tía se hubiese ido tres años a Pernambuco en vez de tres meses a la Concha. Yo adoraba a mi tía, era una mujer soberbia, de esas viejecitas excéntricas de las que ya no quedan. El caso

es que yo, supuestamente, empecé a quitar las lonas a los cuadros y me puse a contemplar aquellas maravillas. Tía Charito tenía una fabulosa colección: Velázquez, el Greco, Rubens. Dicen que después de mucho pensármelo me llevé un Goya de tamaño medio, un san Francisco concretamente, fácil de transportar. Supuestamente se lo llevé a un amigo que era un pintor fabuloso pero que no tenía dónde caerse muerto, como yo. En dos semanas teníamos una copia perfecta, perfectamente envejecida, del Goya. Entonces yo...

Mientras Jimmy seguía contándome la historia de su calumnia dio un trago a su leche de pantera, arrugó la nariz y sacó una copa de whisky de detrás de un arbusto. Yo, por mi parte, le di otro trago a mi pantera.

—Deja ese brebaje que te va a matar. Alicia tiene más peligro que un miura en los sanfermines. Anda, tómate una bebida de verdad —me dijo sacando otra copa, una hielera y una botella del mismo escondrijo—. Como te estaba contando, dicen que colgué la copia en casa de mi adorada tía y que me llevé el original a Nueva York, donde un marchante se aprovechó, algo al menos, de mi ingenuidad. Siguen diciendo que al cabo de unos años, cuando murió tía Charito, el día que se abría su testamento yo estaba muy nervioso porque su fortuna era colosal y podía sacarme de muchos apuros. Supuestamente, cuando llegaron a mi parte, resultó que la buena señora me había dejado... ¡el mismo Goya que yo había copiado y vuelto a colgar en su casa! ¡Figúrate qué historia! ¡Hace falta imaginación para inventar algo así sobre mí! ¡Qué barbaridad! ¡Qué mala es la gente!

—Sí ¡qué barbaridad! —dije yo toda compungida.

Jimmy se quedó en silencio un momento.

—Lo malo es que toda la historia es rigurosamente cierta. De la primera palabra a la última. ¡La vieja me dejó justo la copia! ¡Hay que ver qué puntería tuvo!

Yo casi me muero de la risa. Luego fuimos hasta un piano de cola que había en el salón y él empezó a tocar. Lo hacía casi como un profesional. Parece ser que durante una época se ganó la vida tocando en los night clubs. Yo estaba divertidísima con todo esto, pero la verdad es que llevaba toda la noche sin ver a Luis. Empecé a buscarlo por un lado y por otro hasta que lo encontré en la pista de baile. Algo raro debía de estar pasando porque él sólo sale a bailar en condiciones excepcionales y de gran alarma social. Lo sorprendí con la cabeza literalmente enterrada dentro del escote de una mujer con muchas curvas, con un gran moño. Cuando se giró hacia donde yo estaba, la reconocí de inmediato. Era la ex emperatriz Soraya.

—Parece que tu marido va camino de enemistarse con el gobierno del sha de Persia —dijo Jimmy. Había acabado de tocar el piano y ahora se ajustaba una flor (blanca) en el ojal de su chaqueta (blanca)—. Es una mujer encantadora pero, la verdad, a mí me da un poco de repelús con esos ojos tan grandes y tan tristes. Yo, de todas maneras, no me preocuparía demasiado si fuera tú. Ya sabes lo que dicen de ella.

—¿A qué te refieres?

—Dicen por ahí que la verdadera razón por la que no podía tener hijos y por la que la repudió el sha es porque..., cómo te lo explicaría, porque, aunque parece una mujer, en realidad es un hombre.

—¿Cómo? —casi grité yo mirando el escotazo de aquella mujer.

—Pues que en realidad es las dos cosas, un hombre y una mujer, uno de esos extraños casos en que plegados

dentro de su..., en fin, tú ya sabes, tiene también los atributos de un hombre. Hermafrodita, querida.

A mí, la verdad es que me daba igual lo que aquel ser tuviera plegado dentro, así que me acerqué a la pista y agarré a Luis por un brazo.

—Excuse moi. Je me le porte, je suis fatigue —le dije a la ex emperatriz, que me miró con los ojos tristes de los que todos hablan, aunque no sé si esta vez era porque la había dejado sin su entregado compañero de baile.

Saqué como pude a Luis de la pista. Estaba completamente borracho, cosa extraordinaria de verdad, porque no suele pasarle nunca. Es más, no lo recordaba en semejante estado desde que era estudiante.

—Es la leche de pantera, es la leche de pantera —balbuceaba por toda defensa.

Debía ser de verdad culpa de aquel líquido maldito porque a esas alturas la fiesta era una terrible bacanal.

Dominguín ahora toreaba a dos canadienses que se habían caído antes a la piscina y se les transparentaba todo por debajo del vestido; Ornar Sharif (al que yo no había visto hasta entonces) estaba subido en una silla y, con una corona de laurel en la cabeza, hacía que tocaba la lira; más allá, unas señoras muy serias arrancaban las flores de Alicia y se las arrojaban en señal de homenaje, mientras un par de viejos marqueses practicaban su swing y tiraban bolas de golf a la casa de al lado con un palo que habían sacado de no sé dónde.

Arrastrándolo, conseguí llevarme a Luis hasta el coche.

—¿Estás bien para manejar?

—Sí, seguro, este aire me está despejando —dijo el muy majadero.

Nos sentamos en el coche. Luis arrancó muy serio, quiso echar marcha atrás pero se equivocó. El auto salió

disparado hacia delante y, después de derribar un pequeño seto, una mesa con bebidas y una sombrilla, amerizamos en la piscina.

Sin palabras. No puedo describir la sensación mezcla de miedo, vergüenza e ira que tenía mientras el coche se iba hundiendo con nosotros dentro. Por suerte, no había nadie en la piscina en ese momento, y cuando conseguimos salir, allí estaban todos los invitados dedicándonos una estruendosa ovación, incluidos los anfitriones, que —por suerte— habían ingerido generosas cantidades de su propio brebaje. Completamente empapada y con el pelo hecho un auténtico asco, me llevaron a la casa, donde me permitieron ducharme y me dieron ropa seca. ¡Incluso querían que nos quedáramos en la fiesta para seguir la juerga! Menos mal que encontramos a unos voluntarios que nos llevaron a casa.

Esta mañana (y ya han pasado cuatro días), cuando les servía la leche a los niños todavía me daban escalofríos. ¡Me parecía idéntica a la mortífera leche de pantera!

Al día siguiente, cuando fuimos con la grúa a rescatar el coche, le pedí a Alicia la receta de su brebaje maldito, por si en alguna ocasión tuviera que organizar una cena diplomática con el objetivo de desencadenar un conflicto armado y, sobre todo, para asegurarme de que no nos hubieran puesto en el brebaje una de esas drogas de las que tanto hablan ahora (es que una ya no puede fiarse ni de sus mejores amigas).

LECHE DE PANTERA

Ingredientes

1 botella de ginebra

125 ce de coñac

1 lata pequeña de leche condensada
canela

PREPARACIÓN

Poner en una batidora la ginebra, el coñac y la leche condensada durante un minuto a velocidad rápida.

Servir en copas de martini y espolvorear con canela.

BODA ¿REAL?

—Mira vos —me dijo Luis enseñándome un sobre color hueso lleno de escudos—. Al final don Alfonso nos invita.

No puedo negar que me sentí aliviada. El país entero estaba en vilo con esta boda. Desde hacía semanas no se hablaba de otra cosa. Que si Dalí le ha regalado a la novia un retrato suyo montada a caballo y vestida con ropa semitransparente; que quién va a hacer el traje de la novia; que qué va a pasar cuando se encuentren los padres del novio, que están divorciados desde hace añares y no se hablan; que cómo les sentará todo esto a don Juan y a don Juan Carlos, y cosas por el estilo.

Pero pasaba el tiempo y nosotros no recibíamos la invitación. Con don Alfonso hemos coincidido en muchos sitios durante estos años y se ha ido creando una buena amistad, sin embargo, me temía que, ante la dimensión del acontecimiento y la cantidad de compromisos que suponía, no se acordara de nosotros. Con la invitación en la mano me sentía como en el centro de la actualidad, porque además no habían invitado a casi ningún embajador destinado en Madrid. Hubiese sido una pena perdernos una boda como ésta faltando tan poco para irnos de Madrid. La unión de la

familia Franco con los Borbones, un verdadero acontecimiento.

—Yo me pregunto qué consecuencias políticas traerá —dijo Luis mientras miraba el tarjetón, porque él todo lo analiza desde el prisma de la política.

Pero a mí, la verdad, lo que menos me interesaba en ese momento era la adivinación del futuro político. Demasiado ocupada estaba yo en repasar mentalmente mi ropero de arriba abajo.

—Por lo que me han dicho, hay fuertes presiones del entorno de doña Carmen para que Franco revierta la designación de don Juan Carlos y nombre sucesor a don Alfonso. Y claro, ¿a qué abuela no le gustaría ver a su nieta coronada reina, aunque sea a la muerte de su marido?

«Mantilla no me voy a poner para parecer más española que las españolas. Lástima, porque queda tan linda... La pamela tampoco parece muy indicada», pensaba yo repasando la balda superior, donde guardo los sombreros.

—Claro, y detrás de doña Carmen está el bloque más inmovilista del régimen, los que desconfían del príncipe por ser hijo de don Juan, un masón peligroso para ellos.

«El amarillo no, que me lo puse hace poco para el casamiento de los J. El gris perla lo veo demasiado serio... El verde está un poco demodé.» (Ahora iba por los percheros de la derecha).

—La verdad es que parece que don Alfonso es más afecto que el príncipe a la persona de Franco. Seguro que ya habrá quien le haga ver al General la conveniencia de un sucesor que pueda ser más fiel a su memoria. También alguien que ellos puedan manejar mejor.

«¡Qué espanto! No me sirve ninguno de los zapatos que tengo. Tendré que comprarme otros. ¿Cómo se llamaba esa tienda tan buena de la calle Serrano?»

—Lo curioso es que por lo visto ha habido muchas fricciones entre los futuros suegro y yerno por temas de protocolo. ¿Te acordás de cuando los invitamos a los dos a cenar y un par de amigos de Villaverde me llamaron para que lo pusiera a él en el lugar de honor en vez de a don Alfonso, que era a quien le correspondía por rango, con el argumento de *«todo lo que ha hecho Franco por España»?* Esta situación sé que se ha repetido en otras casas aunque, afortunadamente, Alfonso se portó siempre como un caballero y no organizó ningún escándalo.

«¿Una estola de visón será demasiado? ¿O demasiado poco? Quizás esa capa tan mona que me compré el otro día...»

—Pero esta chica es tan joven. Yo estaba convencido de que él se acabaría casando con esa novia que tenía hace tantos años... Malú Toro, ¿no?

—Sí, parece un poco disparatado —dije finalmente, emergiendo del segundo cajón de la izquierda donde buscaba un chai—. Ella tiene veintiuno, creo. Y don Alfonso como treinta y cinco. Bueno, ya sabes que los hombres se vuelven locos por las jovencitas. De todas maneras, cuando lo vimos hace unas semanas estaba radiante de felicidad. Se ve que está muy enamorado.

—Por otro lado —intervino Luis—, no sé qué le habrá visto Carmencita a Alfonso. Es un amor de persona, pero qué querés que te diga, un poco aburrido también, tan formal, tan poco indicado para una chica joven.

Acá empezó la discusión.

—Es verdad —dije yo— que comparado con don Juan Carlos, que es mucho más simpático y divertido, Alfonso resulta un poco serio, pero es educadísimo y a veces encuentro que tiene chispa. Además, tiene buenas razones para ser un *«príncipe triste»*. Toda esa historia de su padre,

don Jaime, sordomudo y apartado de la sucesión, después el divorcio de sus padres, el ninguneo de la gente que piensa que no tiene ninguna opción frente a don Juan Carlos...

—A ti lo que te pasa es que siempre te ha hecho tilín don Alfonso, como dicen acá.

Llegado este punto me olvidé completamente del vestuario y empecé a recordarle a Luis los ojitos que le ponía el otro día G. cuando bailábamos en La Boîte. La cosa no se complicó más porque en aquel momento entró Gervasio para enseñarnos las notas del colegio y había suspendido tres asignaturas. Si no, no sé dónde hubiese acabado la discusión.

La cuestión fue que el día de la boda salimos de casa para reunirnos con nuestros amigos en lo de Villapadierna e ir juntos al Pardo. Todos los señores iban elegantísimos con sus fracs y sus condecoraciones. Las señoras, algunas peores que otras (no se pueden llevar esas aberturas en la falda a una boda, digo yo). Juanito Floridablanca iba de caballero de la Cruz de Malta, con chaqueta colorada y casco lleno de plumas. Como está gordo, parecía embutido en el uniforme y tenía la cara completamente congestionada. Cuando le pregunté por qué no había venido de frac como todo el mundo en vez de con el traje de la primera comunión (esto último sólo lo pensé), me contestó con aire triste:

—Mujer, es que me hace ilusión. Me lo hice hace quince años para mi boda, y para una vez que me lo puedo volver a poner...

Me abstuve de decirle que no estaba tan claro que se lo pudiera poner.

Guando llegamos al Pardo llovía. Nos separaron, porque los embajadores, junto a otros invitados especiales, íbamos a la capilla. A los demás los mandaban al patio del palacio,

que se había entoldado para la ocasión. A Luis y a mí nos sentaron al lado del pulpito, con otros cinco o seis embajadores. Delante de nosotros se sentaron los consejeros del Reino. Me chocó ver el contraste entre lo linda que estaba Vicky y lo poco distinguido de su marido, Rodolfo Martín Villa. También estaban Íñigo Oriol y su mujer.

A la hora designada entró el Generalísimo del brazo de Carmencita. Estaba monísima; el vestido de Balenciaga me pareció una maravilla, sencillo y muy bonito. Era de raso, bordado con pedrería, y llevaba un tul sujeto con una preciosa diadema de esmeraldas. Dicen las malas lenguas que esta chica, a pesar de ser tan joven, es bastante frívola y ha salido con varios. Bueno, qué importa, estoy segura de que un hombre maduro y tan serio como don Alfonso hará que olvide rápidamente esas folies de jeunesse. Franco, vestido de capitán general de la Armada, estaba reducido a la más mínima expresión, chiquitito y consumido, aunque se le veía contento dentro de lo poco expresivo que es este hombre. Don Alfonso, por su parte, tan estupendo como siempre, con su uniforme de embajador. Me parece que hacen muy buena pareja estos chicos, seguro que les va a ir de cine.

Por lo que podía ver desde donde estábamos, me pareció que don Juan Carlos estaba mucho más serio de lo normal, lo que es bastante comprensible, dados los rumores que circulan sobre la maniobra de doña Carmen Polo y Villaverde para que Carmencita sea reina. Su padre, don Juan, no debe de haber asistido por este motivo. Yo no sé si será una boda arreglada como dicen muchos, pero insisto en que los novios parecen muy enamorados. No pararon de mirarse con complicidad durante toda la ceremonia. Cuentan que se conocieron en Suecia, donde Alfonso lleva

unos meses destinado (¿por qué de todos los sitios del mundo lo habrán mandado a un país tan frío?).

De la ceremonia en la capilla, oficiada por el cardenal Tarancón, me acuerdo poco, porque dejaron abierta una de las puertas y había una corriente de aire gélido que me pegaba en la nuca. No podía pensar en otra cosa. A la salida nos encontramos con la reina Federica de Grecia, que llevaba un traje azul eléctrico bastante poco sentador para mi gusto, y también con Villaverde que, según me dijo Luis, iba vestido de Caballero del Santo Sepulcro con unas botas de charol por encima de las rodillas. Alicia V., que es una malvada, comentaba luego con mucha gracia que parecía que iba de domador de circo. Grace Kelly muy mona, sí, pero con un traje casi blanco (decían que era asalmonado pero no era cierto). Me sorprendió la gaffe. Cuando una estrella de Hollywood se convierte en princesa se supone que se aprende bien su papel, y hasta ahora así lo parecía. ¿Será que no tiene una asesora de imagen o algo por el estilo (una señorita de Sampognaro propia en plantilla) que le diga que, al menos en los países de habla hispana, una invitada a una boda jamás tiene que vestirse de blanco? También vimos a don Jaime, padre del novio. Está ya muy viejito, encorvado con el peso del Toisón de Oro, tanto que parecía que lo llevaba a rastras. La mandíbula larga de los Borbones y ese labio caído le daban un aspecto un tanto bobalicón. Todavía recuerdo cuando era aún muy niña estar con mis padres en un hotel en París y ver entrar al hombre más elegante que yo había visto nunca. Era mayor, pero tenía una distinción y una forma de moverse que ya entonces me dejaron boquiabierta. Irradiaba poder y majestad. Pregunté al camarero quién era aquel personaje.

—¡C'est le roi d'Espagne, mademoiselle! —me contestó con gran reverencia.

¡Hay que ver lo vieja que empiezo a ser! Pensar que este don Jaime es el hijo de aquel espléndido Alfonso XIII...

Después de la ceremonia, nos encaminamos hacia el palacio y pasamos a saludar a nuestros amigos que se habían quedado en el patio entoldado. Los pobres estaban también ateridos por ese viento helado que a menudo baja de la sierra de Madrid y para el que la mayoría de las señoras no habíamos venido preparadas. O mejor dicho, habíamos venido preparadas para estar lindas, no para alternar con osos polares, pero ya se sabe que las mujeres somos capaces de agarrar una pulmonía por un decolté. Cuando subimos al palacio, todo lo que hacía de frío abajo lo hacía de calor arriba. Aquello era un mar de gente, casi no se podía avanzar un milímetro sin pisar a alguien o sin que te dieran un codazo en las costillas. Dicen que había dos mil personas y eso no hay palacio que lo resista. Habían vaciado todas las habitaciones y salones para dejar lugar a los invitados y aun así el ambiente era difícilmente soportable. Estuve un rato charlando con un grupo de señoras entre las que estaba doña Sofía, mientras Luis saludaba al almirante Carrero (siempre tan serio, con esas cejas enormes). La princesa es muy agradable y seria. Siempre que la encuentro está hablando de arte y los clásicos griegos, que son cosas de las que francamente no me apetece hablar en un cóctel. También le encanta la música clásica porque como le dijo una vez uno de los jefes de la Casa del Generalísimo a Luis: *«No hay que olvidar que su alteza es bisnieta del Kaiser»*. Estando juntas nos sacaron una foto para el ¡Hola!, y para el Miss o algo parecido. Tendré que comprarme todas las revistas para bichar los detalles que me habré perdido y que ^seguro son muchos. Luego estuve hablando con otro grupo de amigas entre las que se comentaba la cantidad de artistas

que estaban invitados. Yo vi por lo menos a Lola Flores, Carmen Sevilla, ese cantante nuevo, Julio Iglesias, el tenista de los dientes grandes, toreros. Esto no le parecía nada bien a muchas de las señoras elegantonas que había por ahí y lo criticaron durante horas. Según ellas, invitar a *«cómicos»*, (es la palabra que usaron) a una boda baja la categoría.

—Habrase visto, pronto invitarán también a los jugadores de fútbol —decía una viejita a la que apenas se le distinguía la cara bajo la mantilla.

A los invitados nos distribuyeron en mesas de ocho o diez, excepto a la familia y algunos comensales muy especiales que comían en otro comedor con las puertas cerradas. Nuestra mesa estaba en el despacho de Franco, aunque habían sacado de allí todos los objetos de uso diario. Los compañeros de mesa que tuvimos no pertenecían a nuestro grupo, pero eran agradables. Me tocaron a un lado un príncipe que se llamaba Chocotúa, o algo parecido, y al otro el embajador de la Orden de Malta. Se divirtieron comentando cómo es ser embajador sin país y príncipe sin tierra. Después se habló mucho de un tema que últimamente está muy de actualidad: las caras de Bélmez. Parece ser que en las paredes de una casa de ese pueblo perdido de Córdoba han aparecido nadie sabe cómo unas caras, y que cuando las borran vuelven a aparecer. Además, cuando los investigadores ponen unas grabadoras registran voces de ultratumba.

—Pues en este despacho se oyen voces de ultratumba todos los días y nadie se sorprende —dijo una señora bastante chillona que debía de ser la mujer de alguno de los presentes.

Se hizo un breve silencio y la gente siguió comiendo como si nadie hubiese oído el comentario.

El menú estaba compuesto de consomé (bueno), timbal de langostinos (regular) y silla de ternera, un plato desconocido para mí, pero que estaba bastante rico. Precisamente cuando íbamos por el timbal vimos pasar por una de las puertas a Villaverde (siempre de domador) que arrastraba a don Jaime completamente descompuesto, y de color verde manzana, hacia el cuarto de baño. Luis hizo un amago de levantarse a ayudar, pero Cristóbal lo paró en seco.

—No te preocupes, embajador, ya puedo yo con el sordo. Se ha tomado unas copas y mira... Lo que te pido es que si se le cae el Toisón de Oro se lo recojas porque luego será un follón de muerte si se pierde... —y desapareció con su consuegro y el Toisón a rastras.

El pobre don Jaime salió de escena y no se lo volvió a ver.

Cuando regresábamos a casa, ya tarde, Luis me dijo medio en broma, medio en serio, como es habitual en él:

—Espero que, cuando muera el Generalísimo, España no acabe como esta noche: con los Franco arrastrando a los Borbones.

EPÍLOGO ESPAÑOL

Bien callado se lo tenía Luis. El nuevo destino es... Moscú. De todos los lugares del mundo a los que lo podían haber mandado, tenía que ser precisamente allí. Un país a miles de kilómetros de ninguna parte, perdido en mitad de la nieve y con Stalin casi fresquito en la tumba aunque estemos en el año 1972 y digan que las cosas han cambiado mucho desde entonces. Luis dice que es un lugar fascinante y que permitirá a los chicos aprender uno de los idiomas con más futuro. También dice que así pasaremos más tiempo con ellos, cosa difícil en destinos como Madrid, donde hay que hacer vida social los siete días de la semana. Yo sólo me imagino todo el día con nieve hasta el pecho y embutida en un gorro de piel. Y me da la impresión de que no soy la única que lo piensa.

Esta tarde hemos estado en la Zarzuela despidiéndonos de los príncipes. Nos recibieron en uno de los saloncitos que dan al jardín, con ese aire petit bourgeois que tiene el palacio que más bien parece una buena casa de familia. Cuando les contamos cuál era nuestro nuevo destino, doña Sofía empezó a hablar de la suerte que teníamos de ir a un país tan rico culturalmente, con músicos tan maravillosos como Rostropovich, donde se habían creado obras maestras

de la literatura como Crimen y castigo o Ana Karenina. También habló de la riqueza del alma rusa, tal como la describen autores como Pushkin y Gogol y cosas así durante largo rato. Don Juan Carlos, por su parte, sólo dijo *«¿Rusia?»*, y luego se llevó dos dedos a la sien y con el pulgar extendido soltó un «Poum» como quien se pega un tiro.

A Luis le pareció un gesto muy poco royale, pero para mí que el príncipe tiene toda la razón. Es para pegarse un tiro de sólo pensarlo...

MOSCÚ

OPERACIÓN BODA

Cuando en 1972 destinaron a mis padres a Moscú, yo no fui con ellos. Tenía diecinueve años recién cumplidos y estaba a punto de casarme. Un infanticidio, o como dijo papá cuando íbamos en el coche camino de la iglesia:

—Parece, Carmen, que fueras a hacer la primera comunión y no a casarte.

Pero ni él ni mi madre intentaron disuadirme, pues lo cierto es que siempre respetaron las decisiones de cada uno de nosotros. Como mis padres llegaban a Moscú a principios de otoño, la boda se fijó para el 12 de octubre, fecha que elegí yo porque me pareció muy adecuada por aquello de unir Uruguay con España el día del Descubrimiento. Con la inconsciencia de los pocos años (mis diecinueve y los veinticuatro de Rafa) empezamos los preparativos, que no eran nada fáciles. En aquella época, España no tenía relaciones diplomáticas con la Unión Soviética y había que pedir visados a París, organizar un viaje de grupo, solicitar permisos, etcétera.

La idea de ir a Moscú divirtió mucho a nuestros amigos y se apuntaron unos ciento veinte. Todo lo que pasó en aquella boda, incluido el accidente aéreo final del que se hablará en el siguiente capítulo, hace que aún hoy, treinta y

tantos años más tarde y un divorcio por medio, mucha gente me hable aún de *«la boda moscovita»*. Para mí todo empezó de modo accidentado: perdí el traje de novia en el viaje. Como era tan joven ni siquiera le di importancia, pero ahora cuando lo pienso se me ponen los pelos como escarpias. De no haber aparecido a tiempo hubiera tenido que casarme con un vestido de novia ruso y en aquella época de utilitarismo soviético —todo tenía que ser útil, no bello— no quiero ni pensar cómo habría sido, algo así como Ninoshka vestida por los almacenes Gum, joya de la moda proletaria. Lo que ocurrió fue que la maleta quedó en el avión *«porque estaba muy al fondo»*, según dijeron los de la compañía aérea, y siguió rumbo a Tokio. Excusas como *«estaba muy al fondo»*, *«está muy alto»*, *«era muy difícil»*, formaban parte de las disculpas diarias en la Rusia soviética. Si uno iba, por ejemplo, a comprar una shapka o un gorro de piel a los inefables Gum y le gustaba uno de un estante de arriba, no se lo vendían, el del estante bajo, en cambio, sí. Maravillas de la economía planificada, si había que subir a una silla para realizar una venta el dependiente no vendía. Por la misma regla de tres, porque *«estaba muy al fondo»*, mi maleta se fue a Tokio con mi traje de novia. Por suerte, al día siguiente, la mañana de la boda, ya no estaba tan al fondo y la pudieron descargar.

Así empezó aquel casamiento y sus preparativos que mi madre en su cuaderno recuerda así:

Esto es un horror y un espanto. Estoy desesperada. Sólo a mí se me ocurre organizar una mudanza y una boda todo junto... ¡y en la Unión Soviética! Cuando antes de irnos de España le propuse a Carmen que por qué no se casaba en Moscú en vez de en Madrid, debía de estar mal de la

cabeza. Recién llegamos acá a principios de septiembre y la boda es el... ¡12 de octubre! Todavía con las cajas de la mudanza por medio y ya tengo que pensar en recibir a trescientas personas en esta casa. Claro que casi es mejor no mirar mucho las dichosas cajas, porque cuando estuve intentando localizar sin éxito las que contenían esas cositas imprescindibles para una boda como manteles, cubertería y platos, me di cuenta de que la empresa de la mudanza se ha vengado en nosotros de no sé qué afrenta porque, además de muchos paquetes rotos, les han cortado las patas a todos los muebles. Sin duda el camión no era lo suficientemente alto y decidieron aplicar el mínimo común denominador por su cuenta y riesgo. Me imagino que deben de haberlas metido todas juntas en otro cajón. No quiero ni pensar en todas las cosas que se habrán extraviado. En la mudanza anterior perdí la mitad de nuestras cosas y me parece que en ésta voy a perder la otra mitad. Como comentaba el otro día la embajadora de Colombia, los diplomáticos deberíamos hacernos budistas para afrontar con estoicismo y distancia estos traslados catastróficos. Ommm, lo material no importa, lo material no importa. De verdad que lo intento, pero cuando recuerdo cómo dejaron de lisiada la cómoda de mamá me doy cuenta de que la túnica azafrán no me iba a sentar bien. Ni siquiera tengo fuerzas para bucear entre esa pila de bultos que llenan dos habitaciones enteras, desde el piso hasta el techo. Cada día tiene su afán, dicen, pero creo que este afán lo voy a dejar para la semana que viene.

En cualquier caso, todo esto me parece un poroto comparado con lo de la boda. Organizaría en Madrid o en Montevideo hubiese sido fácil. ¡Pero qué estoy diciendo! La gente, cuando casa a una hija (sobre todo si es la mayor, como es nuestro caso), empieza a prepararlo todo un año

antes. Yo, en cambio, tengo menos de un mes para hacerlo y además en la Unión Soviética. Cuando se lo cuento a las embajadoras de otros países (encima tengo que hacer las visitas protocolarias de todo recién llegado a un nuevo destino), piensan que aún estoy algo trastornada por el viaje. Claro que todo fue tan repentino... Los chicos no querían separarse y estar de novios a cinco mil kilómetros de distancia. Muy lógico todo, pero Carmen ayer andaba con coletas y decía que quería volver a Uruguay cuanto antes y ahora se va a casar y se quedará a vivir en España. Rafael parece buen chico, pero me resulta difícil decir adiós al sueño de vivir algún día en Montevideo con todos mis hijos. Es la maldición de la carrera diplomática: cada miembro de la familia acaba en una esquina del mundo. ¡Espero que ahora a Mercedes no le dé por enamorarse de un ucraniano o de un bielorruso! No, eso no. Te lo pido de rodillas, Señor. Iba a ser un lío tremendo y seguro que tener un yerno marxista leninista debe de ser complicadísimo, todo el día intentando convertirnos a la causa. Cualquier bromita menos ésta, Señor, que suficiente penitencia estoy haciendo con este traslado.

De momento vamos a casar a la que toca ahora y la verdad es que no sé cómo lo voy a hacer. Todo acá es laberíntico y lento, muy lento. La Unión Burocrática debería llamarse este país. Todo hay que hacerlo a través del UPDK, que es el organismo del Ministerio de Asuntos Exteriores Soviético que se encarga de dar servicio a las embajadas, claro que con esas iniciales más bien parece una sucursal del KGB. ¿Querés un carpintero?, al UPDK. ¿Querés arreglar el auto? UPDK, madame, y cuando hablas con ellos siempre dicen que lo que pedimos es muy difícil, que no saben cuánto va a tardar. Yo me pongo hecha una furia, pero tengo que andar con cuidado. No quiero que parezca

que somos los capitalistas intentando enseñar a los comunistas cómo se hacen las cosas, pero esto es para volverse loca. Primero hay que hablar con un departamento, después te remiten al camarada Ivanov, que después te manda a Petrov, que a su vez te remite a Galina, que te manda ¿a quién? A Ivanov, y vuelta a empezar. Además es con ellos con quienes hay que tramitar también el alquiler de los enseres que hacen falta para la boda, como sillas, vajilla, vasos (¡Dios mío, cuántas cosas por hacer!).

También son los del UPDK los encargados de contratar al servicio doméstico, que pasa todo tipo de controles para trabajar con diplomáticos. Por lo menos eso no lo tuve que organizar demasiado porque heredamos alguna de las personas que ya estaban trabajando con el embajador anterior. Hay un ama de llaves española que se llama Luisa, que escapó con su marido cuando acabó la guerra civil. A pesar de su edad —debe de tener lo menos sesenta y cinco —, conserva una larga coleta de pelo negro que le llega a la cintura y unos ojos profundos del sur. Me está siendo de mucha ayuda porque acá nadie habla otra cosa que no sea ruski y éste es un idioma imposible que creo que nunca seré capaz de aprender. Sin embargo, tiene un lindo sonido. A veces casi parece música. También tenemos a Iván, que es el chofer. Es gordo, panzudo y muy simpático. Me contó Luis que luchó en la Segunda Guerra Mundial y, según dicen, fue uno de los soldados que ondearon la bandera soviética en el Reichstag. Después está el mucamo (Yuri, joven, con bigotito, que es boxeador en sus ratos libres), y Larissa, la cocinera. Me parece que si no queremos morir de hambre en esta casa ella y yo tendremos que pasar muchas horas juntas. Es un caso curioso teniendo en cuenta que es cocinera: no sabe cocina rusa, ni internacional ni de

ningún tipo. Me imagino que habrá sido una estupenda operadora de submarinos atómicos y este puesto se lo dieron en recompensa. Por último está Serioya, el hombre para todo de la embajada, aunque debería decir más bien el hombre para nada. Cada vez que se le pide que vaya a arreglar, por ejemplo, una tubería porque se está inundando el salón, contesta lo mismo: patom, madam, patom, palabra que no hace falta que me traduzcan porque ya me imagino que es el equivalente al *«mañana»* latino. Luis ha pedido varias veces que lo sustituyan porque siempre está metido en su pequeño taller del sótano y no sabemos qué hace allí. No entendíamos por qué los del UPDK no nos hacían ni caso, hasta que un día le pedí que descolgara uno de los cuadros que había en el salón para poner uno nuestro. Y Serioya hacía como que no entendía y volvía a repetir el patom, patom. En resumen, daba todo tipo de excusas para no hacerlo. Harta de esta situación, me arremangué, subí a una silla y lo bajé yo misma. Detrás del cuadro había un cable del que colgaba algo parecido a una pequeña alcachofa de ducha. Aunque ya había oído hablar mucho de ellos, no podía creer que lo que tenía en la mano fuera ¡un micrófono! Pablo, el funcionario de la embajada que vive en la casita que está al fondo del jardín de la residencia, nos aclaró que Serioya es el encargado de la instalación y mantenimiento de estos artefactos en la embajada, ésa es su misión primordial. Todo parece indicar que hay una completísima red de micrófonos por toda la casa para registrar nuestras apasionantes conversaciones. Cosa comprensible si ésta fuera la Embajada de Estados Unidos, pero con nosotros me parece que se van a aburrir, porque de momento lo único que hacemos es arrastrar muebles de un lado a otro y los secretos que podemos guardar no le interesan ni a una portera.

A la casa le hacen falta cantidad de reparaciones y por ahora esto va a paso de caracol. Los pocos operarios que aparecen por acá a la primera ocasión se bajan al sótano a tomar té, charlar o dormir una siestita en unos colchones viejos que hay ahí. A mí se me llevan los demonios con esta gente, ¡con la cantidad de cosas que hay que hacer! Hay que pintar, acuchillar pisos, poner cortinas, cambiar todas las cañerías de la casa, porque se nota que hace milenios que nadie arregla nada en esta casa. En resumen: tenemos retnont (como dicen acá a todos estos trabajos), mudanza y de remate boda. ¡De locos!

Eso sí, la residencia es linda y muy grande, lo cual es estupendo para la fiesta, y podremos hacerla acá con todos los invitados sin demasiadas apreturas. Antes de la Revolución era la casa de un rico comerciante y está diseñada por Shekhtel, según dicen un famoso arquitecto ruso del art nouveau. Tiene una planta irregular, con muchos salientes y entrantes y dos torrecillas coronadas por agujas. En la puerta principal hay un montón de timbres porque después de la Revolución vivían aquí más de quince familias. En la planta baja tenemos un hall, un gran salón, el comedor y una biblioteca con boiserie en las paredes, gigantescas cristaleras emplomadas y una enorme chimenea gótica de piedra con todo tipo de gárgolas, murciélagos, demonios. La luz de la araña hace que los bichos me sigan con la mirada por toda la habitación. A veces me da escalofríos. Para tranquilizarme un poco, Luisa me contó que, según la leyenda, el rico comerciante mató a su amante al encontrarla con otro y luego intentó deshacerse del cuerpo descuartizándolo y quemándolo en la chimenea. Al parecer, el alma en pena de la asesinada sigue vagando por la casa. Macanudo. Lo que faltaba. Luis dice que esta casa tiene mucho poder evocador, que uno

puede imaginar perfectamente cómo era la vida antes de la Revolución. A mí, sin embargo, tener un espectro de aquella época como parte del atrezzo me parece demasiado.

Abajo, en el inmenso sótano, están la cocina, la despensa, el taller-madriguera de Serioya, el lavadero y varios cuartos llenos de cachivaches.

Arriba, nuestros dormitorios y un salón de estar para la familia. En total casi ochocientos metros con los que no sé muy bien qué hacer.

Con todo el lío que tenemos, casi no me ha dado tiempo para recorrer bien la ciudad. La primera impresión fue brutal, especialmente para Gervasio. Él estaba encantado con la idea de venir a un país modernísimo, puesto la URSS es una potencia mundial que lanza cohetes al espacio. Sin embargo, Moscú es una ciudad triste y gris, dividida por gigantescas avenidas que hay que cruzar a través de subterráneos, flanqueadas por grandes edificios monolíticos y grises de la época estalinista y donde todo el mundo viste igual (de mal). Parece una tontería, pero la ausencia de los grandes letreros luminosos de tiendas y publicidad la hacen aún más triste. Como contrapunto, hay una zona histórica alrededor del Kremlin muy interesante y la Plaza Roja es maravillosa, con la catedral de San Basilio al fondo, que se ha convertido en mi iglesia preferida de todas las que conozco. Es una explosión de color entre tanto gris, y con esas cúpulas retorcidas parece tener movimiento propio. Dicen que, una vez concluida la obra, Iván el Terrible, el zar que la mandó construir, ordenó sacarle los ojos al arquitecto para que nunca pudiera hacer otra iglesia tan bella. La historia de este país, siempre tan sangrienta.

La residencia de la embajada está junto a la avenida Gorki, una de las arterias de la ciudad, en una zona que debió de ser residencial antes de la Revolución aunque

después construyeron unos bloques de pisos bastante horribles. Sin embargo, seguro que la ciudad cambiará cuando nieve y estará mucho más linda. Ahora parece una estación de esquí abandonada en pleno agosto.

Pensar en toda la gente que vendrá a la boda no me deja dormir. Sólo desde España llegarán ciento y pico. Como no hay relaciones diplomáticas entre los dos países y el viaje de Madrid a Moscú es bastante complicado, el padre del novio ha alquilado un avión para los invitados que vengan de allá. Ya tenemos reservado lugar para todos en el Intourist y el Rossia, los dos hoteles más modernos y pasables de la ciudad. Desafortunadamente, y debido a la distancia, de Montevideo creo que no vendrá casi nadie. De acá esperamos a unos ciento cincuenta porque, aunque somos recién llegados, es una buena ocasión para invitar a los embajadores de los países clave para Uruguay, y a las autoridades soviéticas. Me da la impresión de que hasta el mismo día de la ceremonia no voy a saber ni quiénes ni cuántos rusos van a asistir. He llamado varias veces al Ministerio de Asuntos Exteriores para que me den una lista, y hasta ahora no me han dado nada. El otro día fue la presentación de cartas credenciales y le dije a Luis que intentara averiguar algo pero, como siempre, no se puede confiar en los hombres para estas misiones.

—Cómo querés que pregunte esas cosas en el Kremlin. ¿Te parece el momento? ¿Va usted a venir a mi fiesta, camarada presidente?

¡Claro que es el momento! ¿Cuándo mejor que en la presentación de credenciales en las que normalmente nunca se habla de nada importante? Además, sólo estaba el viejo Podgorny, el presidente, que casi no manda. Brezhnev, como nominalmente sólo es el secretario general del Partido Comunista de la URSS, no asiste a estos actos. El

que sí espero que venga es Gromiko, el mítico ministro de Asuntos Exteriores. Ojalá, porque aunque no tiene fama de divertido (por lo visto no sonríe bajo ninguna circunstancia) es la primera figura de la diplomacia mundial desde la época de Stalin. Sin embargo, Luis tampoco se animó a decirle nada el otro día. Aunque sólo hablaron de tonterías, como suele ocurrir en estas ocasiones, volvió bastante impresionado. Dice que el ministro tiene una mirada de una tremenda inteligencia y que transmite una gran sensación de misterio. No acabo de entender por qué le asombra esto último ya que todo en este país es sumamente misterioso.

De todas maneras, gracias a estos primeros contactos, las autoridades están siendo muy serviciales ayudándonos con lo de la iglesia. Como al parecer es la primera boda católica en Moscú desde hace no sé cuántos años, temíamos que surgieran bastantes problemas, especialmente cuando rechazamos la posibilidad de hacerla en San Luis, la única iglesia católica que sigue abierta. Es muy fea y oscura, sin ningún interés y yo prefería una, cómo decirlo, más *«rusa»*. Luis estaba que se subía por las paredes porque decía que los rusos nos iban a mandar a la miércoles. Tenía razón. De una manera muy diplomática nos dijeron que no había precedente. Desgraciadamente para ellos, no me conocían. Rogué, supliqué, pataleé, les hablé de las ventajas de demostrar al mundo que no hay persecución religiosa en la URSS (que la hay). Después de mucha incertidumbre, y me imagino que por no escucharme más, al final conseguí autorización del ministerio para celebrar la misa en una pequeña iglesia ortodoxa en las colinas de Lenin, cerca de la universidad. Es lindísima, amarilla, con su cúpula verde. Parece recién sacada de un cuadro de Chagall. Con el permiso del metropolitano de Moscú (el obispo, aunque tenga nombre de transporte urbano), la ceremonia la

oficiará el capellán de la comunidad diplomática, el padre Richards, un canadiense muy agradable. Será, por tanto, una celebración ecuménica de las dos religiones, algo que nadie recordaba en este país.

Solucionado el problema de la iglesia, también el del transporte y alojamiento de los invitados, y a falta de poner en pie esta casa, hay otro que me lleva por la calle de la amargura: la comida. ¿Qué vamos a darles a toda esta gente? Ya no se trata de decidir qué se va a poner de primero, segundo y postre, sino de cómo *«conseguir»* la comida en este país. Treinta años después de la Segunda Guerra Mundial las tiendas tienen el mismo aspecto que debían de tener al final del conflicto. No hay prácticamente nada. Apenas unas pocas conservas de pescado de aspecto poco recomendable, embutidos inidentificables, papas, pepinos, manzanas y eso sí, repollo, mucho repollo. Los huevos sólo aparecen algunos días al mes y la carne y el pollo cuando muere un secretario general. Por supuesto, no hay ni rastro del famoso caviar ruso. Desde el amanecer se forman largas colas delante de los gastronom, que es como acá llaman a las tiendas de comestibles, y la gente espera así, bajo la nieve, a ver qué le deparará el destino y qué encontrará ese día en las estanterías... Los rusos, hombres y mujeres, no salen nunca de sus casas sin llevar en la mano una bolsa de la compra, a la que llaman sunka, y, en cuanto ven una cola en una tienda cualquiera, se ponen detrás, da igual de qué se trate: pepinos, enchufes, latas de sardinas, calzoncillos... necesiten esas cosas en ese momento o no. Muchas veces hay siete u ocho colas distintas en un mismo comercio para los diferentes productos. Si los artículos que aparecieron ese día no son del todo inusuales, la gente guarda cola disciplinadamente, pero si, por casualidad o lotería burocrática, surge un buen salami, carne de vaca,

una lata de arenques de Alemania Oriental o gourmandises parecidas, aquello puede transformarse en la segunda parte de la batalla de Stalingrado. Por eso, lo normales que hacia las diez de la mañana las estanterías ya estén completamente vacías y los vendedores tengan que quedarse a pie firme y de brazos cruzados hasta la hora del cierre. Capítulo aparte merecen las bebidas alcohólicas, todas racionadas, desde la cerveza hasta el vodka, que es moneda de cambio corriente en un mercado negro muy perseguido, pero muy activo.

En esta tierra de la fraternidad y la igualdad, sin embargo, hay clases, como en todos lados. Para los diplomáticos, para los rusos que trabajan en el exterior y tienen acceso a dólares y para la Nomenklatura, existen tiendas especiales, llamadas bereozkas, donde pueden comprarse artículos que un ciudadano normal casi no recuerda que existen, como chocolate, cremas de belleza, champú, desodorante, siempre y cuando, claro está, se pague en divisas. Todo en estas tiendas es caro, pero la carne es bastante buena y hay bebidas occidentales, con la condición de que no sean de la proscrita compañía Coca-Cola. A pesar de todo, el surtido de productos es muy limitado y para completar nuestras necesidades hemos optado, como el resto de diplomáticos occidentales, por recurrir a las compañías que venden por correspondencia. Por alguna razón que desconozco, las principales están en Dinamarca y mandan unos catálogos tan grandes como guías de teléfonos donde se puede encontrar desde un chicle hasta una moto, pasando por cualquier cosa que se te ocurra. Nosotros hemos hecho un gran pedido para la boda, pero dicen que los envíos a veces se retrasan mucho y no quiero ni pensar que no llegue a tiempo.

Mi idea es preparar un menú muy ruso y para los españoles eso es sinónimo de caviar en enormes cantidades. Es posible comprarlo en las bereozkas, pero, según me comentó la embajadora de Argentina, para grandes cantidades, lo mejor es recurrir a los canales *«extraoficiales»*. A Luis de esto no le voy a contar nada, que se pone muy nervioso.

En cuanto al plato principal, el otro día probamos la carne de oso en un restaurante. Era muy seca y dura, como la suela de un zapato, pero el sabor era interesante. Quizá si lo adobo durante un par de días y lo acompaño de una buena salsa podría resultar un plato rico y muy original. Tendré que hipnotizar a Larissa para hacer unas pruebas y ver cómo queda. Además, me dijeron que es una carne relativamente fácil de conseguir y así no tengo que preocuparme tanto si no llega el pedido del catálogo. Claro que, en caso de que no llegue, no sé qué les daré de aperitivo, de postre y especialmente de beber —imprescindible lubricante social— a casi trescientas personas hambrientas. No creo que pongan muy buena cara si les sirvo una copita de Kvas on the rocks, el refresco nacional hecho a base de pan negro fermentado, cuyo sabor es incluso peor que su aspecto.

Como es lógico, y a pesar de que la mitad de los invitados son compromisos diplomáticos, todo esto hay que hacerlo con la plata de nuestro bolsillo y la verdad es que tampoco andamos demasiado sobrados, con todos los gastos del traslado. En fin, como dice mamá, Dios proveerá, porque el UPDK no tiene aspecto de proveer nada de nada.

En ese momento es la una y media de la mañana y llevo trabajando desde el alba. Pensaba escribir solamente algunas ideas sobre el menú de la boda y al final sólo puedo acordarme de la montonera de complicaciones que

tenemos. Qué dolor de cabeza. Creo que me voy a tomar una pastilla y a dormir los problemas, como hacía mi abuela.



¡Y se hizo el milagro! La boda ha sido un éxito rotundo. Cuando parecía que íbamos rumbo a una catástrofe sin nombre, las cosas se arreglaron en el último momento. Tengo que acordarme sin falta de mandar un dinero para que las carmelitas de Montevideo hagan decir una misa por las ánimas del purgatorio, porque si esto salió bien sólo se entiende por la intervención de alguna muy apurada por salir de donde está.

Carmen estaba lindísima con su vestido. Era de raso crudo, con un corsé de piedritas y perlas. La ceremonia fue muy emocionante, en ese ambiente sobrecogedor de las iglesias ortodoxas, con sus iconos impresionantes y con un coro de viejitas de la iglesia que resultaron mucho mejor de

lo que yo esperaba. Iván, el chofer, llevó a Luis y a Carmen a la iglesia en el auto de la embajada decorado a la rusa, es decir, con un gran oso de peluche en el radiador como augurio de un primer hijo varón. Un numeroso grupo de curiosos miraba la entrada de la novia sin dar crédito: ¡una boda religiosa en Moscú después de tantos años! Como el templo era bastante chico, casi no cabíamos. El padre Richards hizo una linda misa en francés y cuando llegamos al momento del *«Sí, quiero»* dos testigos pusieron sobre las cabezas de los novios unas maravillosas coronas antiguas de plata a la usanza ortodoxa, intercambiándolas sucesivamente como símbolo de la unión matrimonial. Los españoles estaban encantados con aquel espectáculo que parecía salido de un cuento ruso de la época de los zares. Siguiendo la tradición soviética, después de la ceremonia, los novios fueron a la Plaza Roja a sacarse fotos y ¿qué creen que se le ocurrió a Carmen? Nada menos que, ya que estaba allí, dejarle su ramo de novia a Lenin, que yace en la misma plaza delante de San Basilio, en su mausoleo, momificado y de cuerpo presente. Cuando me lo contó casi me da un ataque. ¡A quién se le ocurre! Por menos de esto se ha creado más de un conflicto diplomático, con lo que son los rusos para sus cosas. Pero no. Por lo visto se trata de una tradición soviética. Con todo este asunto del culto a la personalidad, los rusos han sustituido la devoción por los santos por la de Lenin. Así, igual que en España las novias dejan su ramo a la Virgen de Atocha o a la Macarena, las novias rusas se lo llevan al camarada Vladimir Illich. De hecho, en la Plaza Roja día y noche hay siempre una cola tremenda de todo tipo de personas para visitarlo, igualito que si fuera el Cristo de Medinaceli. Claro que a Carmen, como iba vestida de novia, la dejaron colarse. Y al novio, con su frac, también. O mejor dicho, sobre todo al novio, porque

si con Carmen estuvieron muy cariñosos los presentes, con Rafa ya fue apoteósico. Le daban palmaditas en la espalda, uno incluso le pidió un autógrafo y Rafa, cada vez más atónito, pues no entendía ni palabra de lo que le decían. Hasta que entendió dos: *«¿Pianist o violinist?»*, preguntaban. Y por fin se dio cuenta de lo que pasaba. El caso es que acá, desde el triunfo de la Revolución, nadie usa frac, excepto los músicos, y a él lo tomaron por uno. En este país, después de los astronautas, nadie es tan célebre como un artista y estaban todos fascinados. Ni qué decir que Rafa no los sacó de su error: *«Violinist»*, dijo, y la cola entera estalló en aplausos.

Mientras Carmen y Rafa cumplían con sus ritos soviéticos, nosotros nos trasladamos a la residencia para el convite. No pude dejar de maravillarme de cómo estaba la casa de divina a pesar de que la tarde anterior aún estábamos pintando el salón y colgando las cortinas; todo estaba impecable, lleno de flores y velas, y los camareros, vestidos con las típicas camisas rusas bordadas que nos había prestado el Teatro Bolshói del vestuario de su última obra, esperaban a los invitados a la entrada con grandes bandejas llenas de copas de champán. Los diplomáticos destinados en Moscú decían que casi no podían reconocer la residencia, de lo cambiada que estaba.

La mesa del buffet, presidida por una enorme cabeza de oso (que también nos había prestado el Bolshói), estaba espectacular: a la derecha había grandes boles de caviar con sus bandejas de blinis; luego unos inmensos salmones decorados como por un joyero; también enormes fuentes con el famoso oso a la strogonoff, ensaladas de todo tipo y por fin la gran tarta nupcial con la forma de las torres de mi adorada catedral de San Basilio. Curiosamente, lo que más trabajo me dio fue hacer los dichosos blinis, esas tortitas

que se sirven con el caviar. No había calculado bien lo pesado que es hacerlas para tanta gente. ¡Hicimos más de seiscientas! Es importante que los blinis no estén grasientos y por eso los rusos sólo ponen un poco de aceite en una rodaja de patata cruda y con ella engrasan la sartén al prepararlos. Por algún motivo desconocido, la primera siempre, siempre, sale mal. Se sirven en plato aparte con nata agria, mantequilla fundida y cebolla cruda rallada.

Es increíble pensar que hace poco más de diez días la embajada casi parecía un edificio bombardeado, las obras avanzaban a paso de gusano y no había comida para los invitados. La situación era completamente desesperada. Mis infinitas llamadas diarias al UPDK no surtían el mínimo efecto y yo estaba a punto de telefonear a Madrid y decirles a los invitados que no se molestaran en moverse de sus casas. Ya no sabía a qué santo encomendarme cuando Luisa, el ama de llaves, me llevó al jardín con alguna excusa. Alejadas de todas las paredes, comenzó a hablar:

—Señora, yo creo que el problema es que los de arriba, ya sabe, las autoridades, no la están escuchando bien.

Me hacía unas señales muy raras con el dedo índice y los ojos señalando para arriba y luego a los costados, hacia las paredes de la casa.

Como está un poco loca, yo estuve a punto de mandarla a freír espárragos.

—Mire, Luisa, déjese de tonterías que tengo mucho que hacer.

—Al final, señora —me interrumpió ella con una mueca de fastidio—, me hace usted decirle las cosas claramente y va a conseguir que me meta en un lío. Como ya sabe usted —susurró entonces mirando a derecha e izquierda como si debajo de los matojos esperara encontrarse a alguien—, la casa está llena de micrófonos —su voz era inaudible a

medio milímetro de mi oreja izquierda—, pero en algunas habitaciones ellos escuchan mejor que en otras, por eso de la calidad del sonido. Vaya usted al comedor y mantenga una conversación con el señor embajador sobre el estado de las obras y el perjuicio que tendría para la imagen de la Unión Soviética que la casa no esté lista para la boda. Ya verá cómo cambia todo. Los de arriba siempre escuchan esas cosas.

Dicho y hecho. Al día siguiente de representar Luis y yo la escena de *«este gran país que ha llevado a cabo las más grandes hazañas de la historia bla, bla, parece mentira que no tenga fontaneros, albañiles y pintores que estén dispuestos a hacer algo tan fácil como esta obra. No sé qué van a pensar nuestros visitantes, bla, bla»*, se presentó en la embajada un auténtico ejército de operarios dispuestos a ponerse a trabajar de inmediato, como si se tratara de abrir un nuevo canal en el Volga. Incluso me costó dominar tanto entusiasmo proletario, porque ellos se ponían a demoler cosas por su cuenta y riesgo. Pero por suerte, al cabo de unos días la residencia empezó a parecer un lugar habitable.

Desgraciadamente, los sumos sacerdotes de los micrófonos no estaban conectados con los encargados de la aduana, porque el pedido que habíamos hecho a la empresa de venta por catálogo quedó esperando turno en algún lejano puerto. Gracias a Dios, y como la comunidad diplomática en Moscú estaba en vilo con la suerte que correría este casamiento, algunas embajadas nos prestaron una ayuda inestimable. Los belgas, por ejemplo, un cargamento de vino, y los noruegos nos regalaron esos enormes salmones que tan lindos quedaron sobre la mesa. Los argentinos, tan buenos vecinos, y olvidando por una vez

las peleas futbolísticas, una remesa de empanaditas saladas para el cóctel. Todo un detalle difícil de olvidar.

Por suerte lo del caviar clandestino fue relativamente sencillo y la carne de oso llegó de Leningrado casi una semana antes del casamiento. Por cierto, a todos los invitados les encantó mi receta. La carne estaba tierna y jugosa, y tenía un sabor muy distinto a cualquier otra. El mérito estuvo en una vieja receta que me dio Valentina, una de las traductoras rusas de la embajada.

STROGONOFF DE OSO DE CARMEN
(La receta sirve también para un solomillo
de ternera eliminando el adobo.)
Ingredientes (para 8 personas)
Para el adobo
6 cucharadas grandes de aceite
3 cucharadas de vinagre
1/2 l de vino blanco
1 copa pequeña de coñac
2 cebollas
2 zanahorias
1 ramita de apio
1 diente de ajo
Tomillo

Para el guiso
8 filetes de solomillo (si es que se llama así en el oso...)
3 cucharadas de mantequilla
1 copa de coñac
3 cucharadas de nata líquida para cocinar
sal y pimienta

PREPARACIÓN

Las cantidades de carne de oso por persona deben ser algo menores que las que se recomiendan para vaca o cerdo, porque es más pesada. Como es una carne correosa, es conveniente dejarla en el adobo durante veinticuatro horas en una mezcla de vino blanco, una copita de coñac, vinagre y aceite, alguna hierba aromática como el tomillo, pimienta, una ramita de apio, ajo, zanahoria y un poco de sal. Pasado este tiempo de marinado, sacar la carne del líquido y cortarla en trozos pequeños, algo mayores que una patata frita.

Calentar en una sartén tres cucharadas soperas de mantequilla. Cuando esté bien caliente, freír los trozos de carne, removiendo para que no se quemen.

Una vez dorados (más o menos 3 minutos), añadir sal y pimienta.

A continuación verter una copa de coñac y flambear. Dejar reducir. Retirar y añadir tres cucharadas de nata. Volver a calentar. Salpimentar y servir en un plato caliente. Acompañar con arroz o kasha (trigo sarraceno), si se puede conseguir. Aunque parezca raro, es muy sabroso y queda muy bien con el strogonoff.

VARIANTE I

Dorar 1/2 kg de champiñones frescos cortados en láminas antes de añadir la nata.

VARIANTE 2

Añadir 4 cucharadas de tomate frito, también antes de la nata líquida.

VARIANTE 3

Aun a riesgo de que las autoridades soviéticas me deporten a Siberia, añadir 3 cucharaditas de salsa Lea Perrins. ¡Queda riquísimo!

Estas variantes, lógicamente, no son excluyentes.

Bueno, lo importante es que todo el mundo lo pasó en grande. La verdad es que había mucha gente joven (muy joven, casi de parvulario, como los novios) y nuestros amigos estaban muy animados, aunque un punto menos que los rusos que, en cuanto empiezan a beber, no hay quien los pare. El caso es que la mesa del comedor acabó convertida en pista de baile, con todo el mundo encima bailando el casachok. Unos señores del Ministerio de Asuntos Exteriores soviético improvisaron una linda canción rusa para los novios y cuando yo me fui a dormir a las cinco de la mañana aún quedaba un grupo bastante considerable de resistentes.

Pero ahí no acaba la cosa, aún falta lo más increíble. Al día siguiente teníamos planeada una excursión a Leningrado con todos los españoles de la boda. Yo esa noche dormí mal, tuve muchas pesadillas, y el presentimiento de que iba a pasar algo terrible. Luis me dijo que todo aquello eran pavadas y que probablemente se me había indigestado el oso, pero yo sabía que era otra cosa. El día amaneció horrible: lluvia, frío y mucho viento.

Yo seguía muy intranquila y el tiempo no logró más que aumentar mi desasosiego. Sentía algo acá, justo en la boca del estómago, algo que me ocurre muy pocas veces, pero cuando me ocurre...

De pronto no lo pensé más y cancelé los autobuses que tenían que llevarnos al aeropuerto. Sí, eso hice, sin encomendarme a Dios ni al diablo (por supuesto, mucho menos a Luis, que para estas cosas no es nada comprensivo). También di orden en los hoteles de que no despertaran a los invitados como estaba previsto y todos se quedaron durmiendo la borrachera encantados de la vida. Cuando alguien en casa, los chicos o incluso Luis, me preguntaba, yo me encogía de hombros: *«El UPDK —decía —, un fallo de Petrov o de Ivanov, quién sabe...»* y luego, con mi mejor careta rusa, añadía: *«Qué pena, che, con lo lindo que es Leningrado...»*.

Luis estaba enojadísimo y ya dispuesto a enviar una nota de protesta al ministerio.

Al final improvisamos y llevamos a los invitados, bastante resacosos, por cierto, a hacer una visita completa al Kremlin, y al día siguiente volvieron a España, según estaba programado, y todos satisfechos con el casamiento. Y yo, después de completar toda esta hazaña en tiempo récord, con cuatro kopeks de nuestro bolsillo, creo que estoy perfectamente preparada para que me encarguen la organización de los próximos juegos olímpicos de verano.

Veinte días más tarde llamó el corresponsal de Associated Press para pedir la lista de invitados al casamiento. Luis creyó que era para sacar alguna nota social por haber sido la primera boda católica en Moscú desde la Revolución (al parecer la noticia ya había salido en algunos diarios), pero le extrañó que lo hiciera con tanto retraso.

—No, señor, es por lo del accidente —le dijo el periodista.

—¿Qué accidente? —preguntó Luis.

—El del avión. Están todos muertos, ¿no?

Por un momento, Luis pensó que el periodista se estaba confundiendo con el avión de estudiantes uruguayos que desapareció en los Andes al día siguiente de la boda y que nos tiene tan angustiados porque en aquel viajaban varios hijos de amigos nuestros y todavía no se sabe nada de ellos.

—No, no, nada de los Andes —dijo el corresponsal—. Hablo del vuelo de Aeroflot a Leningrado que tomaron sus invitados al día siguiente de la boda. No hay supervivientes, ¿verdad?

En la Unión Soviética no se suele comunicar a la prensa los accidentes aéreos porque como son bastante numerosos podrían suponer un desprestigio para el país. Sin embargo, en esta ocasión, y como había muchos extranjeros en la lista, alguien había filtrado la información a los corresponsales de la prensa internacional en Moscú. Nuestros nombres aún figuraban en esa fatídica lista a pesar de que habíamos suspendido el viaje a último momento. Nos quedamos helados.

Luis me miró con cara de *«vos tenes poderes que no me querés contar»*. Yo, la verdad, no sabría explicar qué me pasó. Hasta el día de hoy no lo sé. Digamos que fue una premonición. O una ayudita de arriba. De san Basilio, el de la catedral tan linda con las cúpulas torneadas. O, ¿por qué no?, del otro ocupante de la Plaza Roja. Del camarada Lenin, que quiso agradecer así que una novia occidental le regalara su ramo de flores.

Como diría Vladimir Illich: kto znaet, que significa *«quién sabe»*.

Como ya hemos dicho antes Gervasio y yo, y aunque no registremos en este libro más que algún caso aislado, la vida de nuestra madre estaba salpimentada con intuiciones y fenómenos cuando menos extraños. Siempre hemos creído que eran coincidencias o producto de una imaginación *«un poco vivaz»* (como se decía antes), pero en algunos casos, por ejemplo, el que acabamos de relatar, no tienen una explicación racional.

La duda viene de lejos. Cuando nuestra madre tenía cuatro años se convirtió en una celebridad en Montevideo. La gente hacía cola a la puerta de su casa de la avenida de Brasil. Todo empezó de la manera más inofensiva: la niña tenía una amiga invisible, y pasaba horas y horas bailando y jugando con su amiga. Pero no era una amiga invisible cualquiera. Cuentan que un día nuestro abuelo, estupefacto, observó cómo su hija se elevaba unos centímetros de la cama en la que descansaba mientras reía hablando animadamente con alguien. Además, según cuentan, cuando ella decía que estaba con su amiga, la habitación se llenaba de un olor fragante e intenso. Asustados, nuestros abuelos llamaron a un sacerdote que procedió a interrogar a la niña.

—¿Cómo es esa amiga tuya?

—Lleva un vestido blanco, largo y parece que no tiene pies, que flota. Siempre tiene rosas en las manos.

—¿Cómo dice que se llama? —preguntó el cura, temiendo probablemente que dijera *«Belcebú».*

—Dice que se llama Teresita.

—¿Y de dónde viene?

—De un sitio que ella llama Francia.

El sacerdote no necesitó oír más y con grandes aspavientos decretó que la niña veía a santa Teresita de

Lisieux, muerta a los veinticuatro años en olor de santidad, doctora de la Iglesia y que había sido recientemente canonizada. A pesar de los esfuerzos de nuestros abuelos, la noticia corrió por todo Montevideo. La cosa probablemente no habría pasado a mayores de no ser por una circunstancia que, vista con la perspectiva del tiempo, resulta difícil de creer. Por lo visto, un médico colega de mi abuelo, famoso por su ateísmo, se estaba muriendo. Su mujer, desesperada porque quería que se confesara, pidió que aquella niña, o sea, nuestra madre, de la que se decían tantas cosas, fuera *«a ver al moribundo*. La angelical niña (probablemente su aspecto contribuía a la sugestión colectiva), de largos tirabuzones rubios, grandes ojos verdes ¡y sólo cuatro años!, llegó y pidió a todo el mundo que saliera de la habitación del enfermo. Se quedó a solas con él un largo rato. Cuando salió del cuarto, el amigo de nuestro abuelo llamó a su mujer y le dijo que fuera a buscar un sacerdote (o al menos eso nos han contado). En otra ocasión, la hija del entonces presidente de la República cayó gravemente enferma. Como parecía que no había remedio para aquel súbito mal, mandaron a buscar a mi madre esperando un milagro de la santa por su intercesión. Ella se volvió a encerrar con la paciente a solas en su cuarto.

—¿Se salvará? —preguntaron todos ansiosamente a su salida.

—Morirá pero vivirá —dijo la niña.

En efecto, la hija del presidente murió al día siguiente pero sus padres quedaron reconfortados pensando que la niña iría a los cielos.

Para nosotros estas historias parecen sacadas de una novela de realismo mágico, pero lo cierto es que hay personas en Montevideo que aún las recuerdan. Cuentan

también que, igual que empezaron las apariciones, un buen día cesaron y las cosas volvieron a la normalidad. La familia corrió un tupido velo y nuestra madre, que era muy pequeña, no guardó recuerdo alguno hasta que, muchos años después, una tía suya se lo contó con gran admiración y lujo de detalles. Sea como fuera, a lo largo de su vida, siguieron produciéndose fenómenos, aunque menos espectaculares que los mencionados.

Con el tiempo nuestra madre ha tendido a exagerar al contar este episodio del accidente de avión, adornándolo con una serie de detalles que no se recogen aquí, pues hemos preferido contar lo que realmente sucedió, que en sí ya es suficientemente curioso.

No sabemos si realmente esta premonición salvó la vida de todos nuestros invitados, pero lo curioso es que ese mismo día, 13 de octubre de 1972, hubo un auténtico milagro verificable, aunque nuestra madre no tuvo nada que ver con él. Dieciséis de los ocupantes del avión uruguayo caído en los Andes ese mismo día sobrevivieron setenta y un días en condiciones extremas en la cordillera, hasta que dos de ellos bajaron de la montaña por su propio pie para buscar ayuda. Una hazaña única que ha pasado a formar parte de la memoria colectiva de medio mundo.

JUEGOS DE GUERRA

Una vez pasada la emergencia del casamiento, hoy di una comida a las mujeres de los embajadores iberoamericanos para agradecerles los regalos de la boda de Carmen. La vida diplomática es como una espiral perversa de agradecimientos: como tú me invitaste, yo te invito, y como yo te invité tú me vuelves a invitar y así hasta el agotamiento o la ruptura de relaciones entre nuestros países. El problema es que intentar seguir este ritmo cuando uno tiene como cocinera a un desastre nuclear llamado Larissa es complicado. Hay que ensayar y ensayar hasta dar con algo que quede razonablemente comestible. Para este almuerzo experimentamos sin éxito con una mousse de foie (una lástima haber desperdiciado una lata grande porque acabó en la basura. Esta mujer confundió la gelatina sin sabor con un sobre de gelatina de fresa de los chicos). Luego fracasamos con un pastel de maíz (incomible porque quemó la cebolla y olvidó la harina), unas berenjenas en bechamel con unos grumos como puños y no sé cuántas cosas más. Después de horas y horas en la cocina intentando por intermedio del ama de llaves, que es la única que habla español, que Larissa comprendiera algunas nociones básicas como que hay que pelar las

patatas por muchas vitaminas que diga la Academia Soviética de Medicina que tiene la piel, conseguí organizar una comida sencilla pero digna: crema de cebolla, huevos en brioche, lomo a la jardinera y un postre de merengue. Prácticamente, lo único que Larissa tenía que hacer era calentarlo un poco, pero hasta eso me parecía un riesgo con ella. Sin embargo, cuando llegaron las invitadas mis preocupaciones estaban muy lejos de si los huevos quedarían crudos o la crema fría.

Mientras arreglaba el cuarto de la biblioteca para el aperitivo, descubrí que en vez de estar en el colegio, como yo suponía, Íñigo y Gervasio se habían escondido en una galería que hay encima de la chimenea, que antiguamente se usaba para situar a los músicos en las fiestas. Primero intentaron engañarme diciendo que hoy había veintisiete grados bajo cero (a partir de veinticinco se cierra el colegio) pero yo sabía que no había más de diez o doce bajo cero. Acabaron confesando su falta y que Dolores y Mercedes tampoco habían ido y que estaban jugando a las cartas en uno de los trasteros de la casa. Me tuve que enojar mucho y mandar a los cuatro de vuelta a clase, custodiados por Ivan, el chofer.

Me preocupa especialmente Íñigo. Es el mejor amigo de Gervasio desde que llegamos a España y es todo lo contrario que él: simpático, gracioso, achuchable con esos grandes mofletes, brutote aunque muy buen estudiante. Me costó un mundo que su madre lo dejara venir con nosotros a Moscú, prácticamente lo he tenido que raptar. Yo no quería que Gervasio creciera en un país extraño rodeado de las mujeres de su familia y se hiciera, como decirlo, rarito. Es un niño muy sensible y no sé si excesiva influencia femenina hubiese sido beneficiosa. Juntos parecen el gordo y el flaco y están especialmente graciosos ahora que los

llevo a todos lados vestidos iguales con su trenka beige y sus gorros de piel, aunque a ellos les moleste un poco. El caso es que si me traje a este niño hasta el fin del mundo con la excusa de que va a aprender a hablar el idioma del futuro y luego lo devuelvo sin saber ni papa, no sé qué le voy a contar a la madre.

—Es... interesante esta crema de cebolla, Bimba —me comentó de pronto la embajadora de Chile con cierta malicia—. Este trozo de pepino crudo que me he encontrado, ¿es de adorno?

A saber de dónde había salido ese pepino.

—Es una costumbre del Cáucaso, querida. El que encuentra pepino en la sopa tiene diez años de buena suerte —me inventé con mi mejor cara. Habrase visto, la atrevida ésta. Ya tengo bastantes problemas en la cabeza para preocuparme de un trozo de pepino. Además, no sé por qué me lanza esa indirecta mal intencionada. Yo tampoco le digo a ella nada de ese broche espantoso que lleva.

Comprendo que meter directamente a los chicos en un colegio ruso no es lo más adecuado para una educación comme il faut, pero cuando llegamos a Moscú ya no había lugar ni en el Liceo Francés ni en la Angloamerican School. Me costó muchísimo conseguir que los rusos me dejaran apuntarlos en uno de sus colegios. Yo creo que pensaban que mis pobres hijos iban a dedicarse al espionaje o algo así. Tuve que presentarme tres o cuatro veces en las oficinas del UPDK (ya voy perdiendo la timidez) para que los admitieran. El aspecto exterior del colegio es bastante agradable para lo que suelen ser los estándares soviéticos, con unas grandes columnas en la fachada coronadas por los bustos de unos barbudos prohombres de la ciencia y un pequeño jardincito enfrente. Tiene cinco plantas unidas por

dos grandes escaleras por las que bajan y suben hordas de chicos con su uniforme de chaqueta, pantalón gris y pañuelo rojo al cuello. Las niñas, por su parte, visten trajecito con falda tableada marrón, un cuello blanco de piqué y un delantal. Así, más que futuros pilares del paraíso comunista, lo que parecen son mucamas, la verdad. No se preocupen, es un colegio normal, eso les digo yo a los chicos, como en cualquier otro sitio. Bueno, casi normal... En cada rellano de la escalera hay exposiciones didácticas en grandes paneles de madera que parecen muy interesantes. Me acerqué a ver una de ellas. Mostraba la foto de unos niños famélicos en un sitio que parecía un campo de concentración. Debajo había un letrero: *«Eto kapitalism»* (esto es el capitalismo). Al lado otra foto de unos niños alegres y bien alimentados jugando en un jardín precioso: *«Eto komunism»*. De pronto me entró una preocupación terrible de que fueran a lavarles el cerebro a mis niños, pero la cosa no tenía remedio, era ese colegio o ninguno.

Sonreí encantadoramente para que mis invitadas no se dieran cuenta de que estaba en otra cosa.

—¿Querés un poco más? —le pregunté a la embajadora de Perú, que estaba a mi izquierda.

—No, muchas gracias. Estaban deliciosos estos huevos revueltos con croütons.

Como estaba en mi limbo particular no me había dado cuenta de que Larissa había recalentado hasta la combustión los huevos en brioche. Le hice una señal a Yuri, el mayordomo, para que sirviera más vino a las señoras, a ver si se emborrachaban y dejaban de importunarme.

Es un problema terrible que los niños hagan *«novillos»*, como dicen ellos, y no aprendan nada. Seguro que no es la primera vez.

—Jefa, compréndelo, es como si a ti te metieran todo el día en un sitio donde sólo hablan chino —me dijo Gervasio —. Nos morimos de aburrimiento porque todas las clases son en ruso, nuestros compañeros no hablan otra cosa, somos los únicos extranjeros y todavía no entendemos casi nada.

—Además, cuando llegamos a la escuela todavía es de noche —intervino Íñigo—, y en clase hace mucho calor porque ya sabes que aquí ponen la calefacción a tope en todas partes. Con el calorcito y el run run de la clase y del idioma este del demonio nosotros nos quedamos dormidos como troncos.

—Sobre todo tú, rico —dijo Gervasio—. Yo por lo menos me quedo frito sin montar mucho lío, pero Íñigo se repanchiga en la silla y ronca como un oso. Cuando nos despertamos, la profesora nos está señalando, diciendo algo así como kapitalisticheski svinya (que quiere decir *«cerdos capitalistas»*), y los niños se ríen de nosotros. Como comprenderás, para eso no dan ganas de volver al colegio.

—Bimba querida, tengo que recomendarte una carnicería nueva que hay para el cuerpo diplomático que te va a encantar. Si al carnicero le das unos cuantos dólares bajo mano te hace incluso cortes franceses especiales. Tiene un filet mignon que no está nada mal —me comentó educadamente la embajadora ecuatoriana, que llevaba un rato masticando un trozo de lomo a la jardinera como el que masca cuero.

Sonreí encantadoramente de nuevo y volví a hacerle una señal a Yuri para que rellenara hasta arriba la copa a esta señora.

«Tendré que hablar una vez más con Antón Petrovich, el director de la escuela —pensé—, para que no vuelvan a escaparse los niños.» Es un hombre agradable, o por lo

menos sonríe mucho con esa boca llena de dientes de oro, tan típica de los rusos. Es todo pelado, tiene un aire a Jruschov y lleva varias medallas por su heroísmo en la Segunda Guerra Mundial. A propósito, también le voy a decir que dispense a los niños de la clase de preparación para la guerra. Al parecer, un par de días a la semana suena una sirena en el colegio. Los niños recogen a toda velocidad unas máscaras antigás que hay en las aulas, se las ponen y bajan corriendo al patio. Allí tienen que montar un fusil Kaláshnikov y hacer ejercicios de tiro, aunque, por lo menos, no utilizan balas de verdad. Yo comprendo todo esto de la guerra fría y que hay que respetar las costumbres de cada país, pero nunca me gustaron las armas. Esto de que mis chicos se dediquen a ensamblarlas como el que juega con un Lego no me hace ninguna gracia ni me parece que les vaya a servir de mucho en el futuro. O sí. Como vuelva a darles a las embajadoras de nuestros países vecinos una comida tan inmunda como el atentado que ha perpetrado Larissa contra las normas básicas de la cocina, lo más probable es que acabe provocando un conflicto armado panamericano de consecuencias imprevisibles.

Por sus caras en la despedida, sin haber probado prácticamente el postre de merengue, me parece que voy a tardar algún tiempo en recibir nuevas invitaciones.

De todas las aventuras que se contarán a continuación y que tuvieron lugar en Moscú yo sólo tuve noticias indirectas porque una vez casada me instalé en Madrid. Pero Gervasio, que vivía allí junto con mis hermanas Mercedes y Dolores, cuenta que después de aquel primer año de mucho escaqueo y poca clase, Íñigo y él volvieron un año a Madrid y al siguiente regresaron a Moscú para asistir al Colegio

Angloamericano. Dolores y Mercedes, mientras tanto, siguieron en la escuela rusa n.° 20, donde hicieron amistades más rápidamente que los chicos porque los mayores hablaban más inglés. Lo malo, según ellas, era que, cuando por fin habían conseguido hacerse una amiga, de pronto desaparecía. No, no es que acabara en Siberia por disidente, sino más bien todo lo contrario. A los alumnos que destacaban en matemáticas, física, música o deportes se los llevaban sin previo aviso a escuelas especializadas para crear los cerebrines que darían gloria a la Unión Soviética. No se volvía a saber de ellos nunca más, y es que en la URSS la posibilidad de elegir libremente carrera o trabajo era prácticamente nula.

Hace un par de años Gervasio regresó a Moscú. No había vuelto por allí desde 1975. Iba a encontrarse con Íñigo y su mujer, que estaban a punto de recoger a un niño ruso que, después de muchos esfuerzos, habían adoptado. Dieron un largo y nostálgico paseo por todos aquellos lugares de su infancia, muy frescos en su memoria a pesar de los muchos años transcurridos. La ciudad les pareció familiar y a la vez desconocida, llena ahora de vallas publicitarias de Nokia o Coca-Cola en vez de las de Lenin o Marx de antaño, con monstruosos atascos de Porsche y BMW en vez de los destartalados Moskvich. Su vieja escuela soviética n.° 20 se había transformado en un exclusivo colegio para niños ricos donde los alumnos, vestidos de Calvin Klein o Tommy Hilfiger, descendían de grandes limusinas de cristales tintados y entraban en el colegio digitando un código en una pantalla táctil. A saber qué pensaría el pobre Antón Petrovich de todo esto si aún estuviera entre nosotros...

REVOLUCIÓN GLACÉE

Siete de noviembre. Curiosamente, hoy es el día en el que se conmemora el aniversario de la Revolución de octubre, porque el calendario ruso se cambió para acoplarlo al occidental. Por lo menos no hicieron como en la revolución francesa y no empezaron con eso de Brumario, Ventoso y Vendimiario que me complicaba tanto cuando estudiaba en París de niña.

Todos los años se organiza un gran desfile militar en la Plaza Roja al que debe asistir el cuerpo diplomático acreditado en Moscú. Da la casualidad de que ha sido el día más frío desde que llegamos, ¡quince grados bajo cero! Cuando entramos a la Plaza Roja nevaba y soplaba un viento helado espantoso, pero, por suerte, íbamos forrados de ropa de los pies hasta la punta de la nariz, con las orejeras de los gorros de piel bien apretadas. Parecíamos la familia Michelin aunque, como había que aguantar a pie firme todo el desfile, que dura más de dos horas, mujer precavida vale por dos. Por otra parte, todos los diplomáticos presentes tenían el mismo aspecto de osos polares. Bueno, todos no. El embajador de Finlandia, que se sentó a nuestro lado con aire de suficiencia, como diciendo:

«Bah, esta gente no aguanta ni siquiera un poquito de fresco», nos sorprendió llevando sólo una fina gabardina.

El escenario era impresionante: estábamos sentados en unas gradas a la derecha del mausoleo de Lenin; detrás los muros del Kremlin cubiertos de enormes banderas rojas y enfrente el edificio de los Gum. Aquellos grandes almacenes que antes de la Revolución eran de los mejores del mundo y que ahora sólo venden porquerías lucían un inmenso cartel con el retrato de Lenin, escenas de soldados soviéticos venciendo a sus enemigos y el año 1917 formado con miles de bombillas rojas. Mi adorada catedral de San Basilio estaba medio cubierta con una banderola donde ponía: *«Proletarios del mundo, uníos»*. Al cabo de unos minutos empezaron a aparecer los principales líderes soviéticos en el primer piso del mausoleo entre las aclamaciones de los fieles cuadros comunistas. También iban muy abrigados con enormes gorros de piel, excepto Gromiko que, sorprendentemente, llevaba sólo un sombrero, y eso los hacía parecer aún más momificados de lo habitual. Brezhnev empezó su discurso con tono monótono y soporífero. Los rasgos angulosos y caucásicos, atractivos en cierta forma, que luce en las fotos retocadas que hay en las tiendas, tienen poco que ver con este viejito al que las gruesas cejas casi le tapan los ojos. Como yo crecí viendo en los noticieros del cine a Stalin, que sería un asesino pero no se puede negar que tenía su atractivo con aquellos bigotes impresionantes, esto se parece un poco a una representación de teatro interpretada por el elenco suplente. Sin embargo, ahora Stalin está desterrado en un rincón oscuro de los muros del Kremlin y estas momias son las dueñas de medio mundo.

El discurso seguía mientras yo andaba distraída pensando en mis cosas cuando, de repente, la delegación

china (bastante numerosa) se puso en pie como activada por un resorte y, mirando indignada a la tribuna, se retiró en bloque, ante la cara de pasmo de los presentes. Las relaciones chino-soviéticas no están pasando por su mejor momento, por lo visto, y según me explicó Luis, Brezhnev había deslizado una mención a *«las intenciones agresivas de otros países socialistas»*. Aprovechando el barullo también se retiraron dos o tres señoras porque realmente el frío era insoportable y algunas, por coquetería, no se habían abrigado lo suficiente. El embajador de Finlandia, con su gabardina veraniega, las miraba con desprecio, como a seres inferiores, como si las temperaturas de Helsinki fueran las del polo Norte y, las de Moscú, Sevilla en agosto.

Empezó el desfile propiamente dicho con una multitud de gimnastas uniformadas de rojo, que portaban banderas también rojas y retratos de los mismos líderes que estaban en el balcón del mausoleo y que aplaudían frenéticamente. A mí me parecía como si se estuvieran aplaudiendo a sí mismos, la verdad... Yo sólo conocía a los más destacados y Luis me iba indicando quién era quién: el presidente del Soviet Supremo, el jefe del Ejército, el secretario general de los Sindicatos.

Después desfilaron sucesivamente las tropas de los tres ejércitos al paso de la oca y con los Kaláshnikov bien apretados contra el pecho. Cuando cada arma acababa su turno, los escuadrones, o como se llamen, formaban para que sus jefes pasaran revista. Los chicos quedaron un poco decepcionados porque, en vez de hacerlo a pie, lo hacían parados en la parte de atrás de unas limusinas descapotables que avanzaban y retrocedían, ejecutando una ridícula danza entre ellos. La verdad es que tenían una apariencia poco marcial.

Por último, un enorme estruendo llenó la plaza: los tanques comenzaban la parada del armamento pesado mientras que los aviones de combate cortaban las nubes, dejando tras de sí una estela (cómo no) roja. La verdad es que si lo que pretendían con este despliegue era impresionar a los extranjeros, lo estaban consiguiendo plenamente. Nos mostraron todo tipo de cohetes, desde los chicos que iban montados de tres en tres en unos camiones hasta unos inmensos que debían medir cincuenta metros y que tenían todo el aspecto de ser cabezas nucleares, aunque no me atreví a preguntárselo a Luis. Quizás esta preparación para la guerra que les dan a los chicos en el colegio no sea tan inútil, después de todo.

Apabullada como estaba con todo este show, al principio no me di cuenta de que al embajador de Finlandia le debía de estar pasando algo. Empezó poniéndose color berenjena. Le pregunté si se sentía mal, pero me despachó de modo muy poco simpático, así que yo seguí mirando tranquilamente mi desfile. Al cabo de un rato empezó a temblar, sin embargo, esta vez ya no le quise preguntar nada por si acaso. Por último le sobrevinieron unas violentas convulsiones, así que avisé a Luis, que lo sujetó justo cuando iba a caerse redondo. Los servicios sanitarios se lo llevaron con los síntomas de lo que parecía un infarto y Luis se fue a acompañarlo mientras le suministraban los primeros auxilios. Volvió al cabo de algunos minutos, afortunadamente no había sido nada serio, sino un fallo técnico. Resulta que la fina gabardina del finlandés funcionaba como una estufa a pilas. Pero había fallado el mecanismo en aquel momento crucial: el hombre casi muere congelado por no dejar en mal lugar a su patria. Menos mal que ahora está bien, porque hubiese sido una muerte francamente ridícula. No sé de dónde había sacado

tan original gabardina vanguardista, pero estoy por apostar que las pilas eran soviéticas...

De vuelta a casa nos metimos todos dentro de la chimenea que habíamos dejado encendida en la biblioteca para descongelarnos. Todavía me duelen los dedos de los pies y Dolores se queja de la garganta. No sé si no será una estrategia para no ir al colegio mañana, pero tendremos que andar con ojo para que nadie se resfríe.

Un poco más tarde, como hoy no había servicio (los días laborables se van a casa a las cinco y no trabajan ni sábados ni domingos ni, lógicamente, en las festividades revolucionarias), organizamos una comida casera con algunas latas de corned beef, queso, paté, galletitas y unas aceitunas, pero nos hacía falta algo caliente para quitarnos el frío de la Plaza Roja. Puesto que las niñas, abusando de sus galones, han delegado las labores de cocina en los chicos, ellos fueron los encargados de preparar unos huevos fritos con arroz, aunque Gervasio refunfuñó un buen rato sobre la desigualdad de los sexos en esta familia, como suele hacer. Ver a estos dos freír los huevos es un espectáculo. Para protegerse del aceite hirviendo usan guantes, abrigo y unos cascos de motorista que había en el garaje desde antes de que llegáramos. Los hemos hecho con una receta que aprendió Luis en el restaurante Zuazo de Valladolid (sorprendentemente, porque no suele ir pidiendo recetas por ahí) y que es uno de sus platos preferidos.

HUEVOS FRITOS A LA ZUAZO

Ingredientes

Huevos

aceite de oliva

PREPARACIÓN

En un recipiente de barro bastante hondo (increíblemente encontramos un par que no se habían roto en la mudanza) calentar tres dedos de aceite de oliva. Cuando el aceite esté muy caliente echar los huevos. Sacarlos en cuanto empiecen a dorarse. Así se consigue que tengan unas preciosas puntillas, como dicen los españoles, y que la yema quede líquida.

No hay nada más delicioso que un buen huevo frito. Sin embargo, me parece que es un manjar que podremos permitirnos pocas veces aquí en Moscú porque los huevos a la Zuazo requieren mucho aceite de oliva importado y con el de acá salen negros como el carbón. ¿Será el combustible de los tanques que vimos esta mañana?

—¿Te puedes creer, Gervasio, que hasta el día de hoy amigos de nuestros padres que os visitaron en aquella época en Moscú te recuerdan haciendo huevos fritos con casco y guantes?

—Sí, aquello de un niño de once años friendo salchichas disfrazado de Ángel Nieto debía de parecerle muy divertido a todo el mundo. Ya podrían recordarme por mis estupendos huevos fritos, por ejemplo. Pero bueno, al menos puedo decir que he dejado huella por mi manera de cocinar, no como tú.

En realidad, ése fue el comienzo de mi afición a la cocina, forzado por las circunstancias y la opresión familiar. Aquellos conocimientos básicos me han sido bastante útiles en algunas épocas de mi vida, especialmente cuando he tenido que convivir largas temporadas con nuestras

hermanas Mercedes y Dolores. Cuando ellas tenían veintitantos, su natural alergia a cualquier sartén, cacerola o artefacto diabólico similar llegó a tal punto de paroxismo que preferían no ingerir alimento alguno (*«Así tendremos mejor tipo este verano»*) a tener que acercarse a uno de ellos. Así que cocinaba yo. Qué remedio, era eso o sobrevivir a base de una equilibrada dieta de bonys y tigretones. Un mártir de la cocina es lo que soy. Y todavía hay gente que me pregunta por qué no me he casado.

EL DÍA DE LA MUJER DANZANTE

¡Me duelen terriblemente los pies! Dolores y yo acabamos de volver de un té en el Kremlin para celebrar el Día de la Mujer Trabajadora y nos hemos pasado toda la tarde ¡bailando! Era una recepción en el impresionante Salón de San Jorge sólo para mujeres, presidida al alimón por la esposa de Brezhnev y por Valentina Tereshkova, la primera mujer que viajó al espacio.

A la entrada del palacio había una gran aglomeración de las invitadas rusas que llegaban unas con bolsas de deporte, y otras con una simple bolsa de plástico o arpillera. Se sentaban en unos banquitos puestos allí al efecto para quitarse las pesadas botas de nieve y de las bolsas sacaban sus zapatos de fiesta. Se retocaban un poco y pasaban a los salones. A pesar de los años transcurridos, los salones del Kremlin siguen manteniendo la suntuosidad imperial de la época de los zares, con sus impresionantes y gigantescas arañas de cristal. Allí nos esperaba una fila de anfitrionas rusas a las que, exceptuando tres o cuatro, yo no había visto nunca. Había traído a Dolores para que me tradujera algo porque se le está dando bastante bien el idioma y la

intérprete de la embajada estaba enferma, pero yo creo que esto la ha superado un poco. Comprendo que traducir *«Presidenta del Comité para el Diálogo Interregional de Solidaridad y Cooperación entre Pueblos Amigos»* no es lo más sencillo para una niña de quince años.

Nosotras llegamos temprano, y como no vi a ninguna embajadora conocida, nos fuimos hacia la larga mesa decorada con flores donde estaba la comida. Esta vez sólo había un buffet y no dos o tres, según las distintas categorías de los invitados, como es habitual en otras recepciones oficiales acá. En el país de la igualdad, unos son más iguales que otros. Algunas señoras (o camaradas o lo que fueran porque yo ya me hago un lío) se estaban sirviendo té de enormes samovares. Se trata de recipientes que en otra época eran de plata y ahora son del metal que cada uno pueda permitirse. En la parte superior se coloca la tetera con las hojas y muy poca agua para que se concentre la infusión, mientras que en la parte inferior unas brasas mantienen caliente el resto del agua para que cada uno la añada a su gusto. El té es la bebida nacional del país y se bebe durante todo el año, así haya cuarenta grados bajo o sobre cero, con muchísimo azúcar o, a veces, con mermelada y siempre en un vaso con soporte metálico. Es muy oscuro y fuerte de sabor. Una amable señora del Ministerio de Asuntos Exteriores, que hablaba algo de francés, nos explicó que en este país el té se cultiva principalmente en Georgia y Crimea, y que es una mezcla de variedades originarias de la India y de Ceilán. También añadió unas cuantas estadísticas sobre el espectacular incremento de la producción durante los últimos años.

—De quinientas mil toneladas vamos a pasar pronto al millón que establece el plan. ¡Y con dos años de adelanto! —me informó, orgullosa—. El aumento se debe a la

construcción de nuevas plantas de producción, mejoras en la logística y en la distribución. Esto es muy importante porque el té es la bebida preferida por los ciudadanos soviéticos. Lo toma el noventa y cinco por ciento de la población y el consumo medio es de tres tazas diarias —concluyó.

Parece que los funcionarios en cuanto están con un extranjero se ven en la obligación de colocar un anuncio publicitario sobre las bondades del régimen socialista.

En el buffet había además una gran cantidad de tartas con un baño blanco de aspecto sospechoso y unas frutas escarchadas que, a pesar de que nos encontrábamos en el Kremlin, no tenían un aspecto muy apetitoso. Para no quedar mal con las anfitrionas, y previendo la situación, yo, a propósito, no había almorzado a mediodía. De esta forma llego a las recepciones con un hambre horrorosa y no le hago ascos a la comida, por muy mala que esté. En estos países no hay peor desaire que no probar bocado, así que me puse un poco de kulich, que es una especie de panettone relleno de fruta y con un casquete en la parte superior en forma de champiñón. Debía de tener varias recepciones diplomáticas de antigüedad porque estaba seco como un pedazo de madera. Para poder digerirlo, le añadí una bola de helado, que es otra de las pasiones nacionales. Es impresionante, los rusos toman helados aunque los pingüinos se estén muriendo de frío. La verdad es que suelen ser bastante ricos en todas partes, si bien la variedad de sabores es limitada, como es lógico, en el país de la uniformidad, y se reduce a fresa, chocolate y vainilla, mucha vainilla. Dolores, por su parte, optó por la mousse de chocolate, pero cuando metió la cuchara para servirse ya no la pudo volver a sacar de lo dura que estaba, así que abandonó el intento.

Es la primera gran recepción para mujeres a la que asisto en la URSS y, como todavía no conozco bien las costumbres, por un momento aquello me pareció una fiesta de colegio. Después de los discursos protocolarios se situaron en un lado del inmenso salón las rusas y las mujeres de los países satélites, entre las que divisé a la Pasionaria, con esa gallardía española (que algunos llaman arrogancia) tan característica, a pesar de estar ya viejita. Al otro lado nos colocamos las embajadoras del resto de los países, un poco cohibidas. De repente empezó a tocar una orquestita que había en una de las esquinas y la señora de Brezhnev, una mujer pequeña pero fuerte, con un gran moño que casi parecía otra cabeza satélite, atravesó el espacio neutral entre los dos grupos, se acercó a nosotras y ¡sacó a bailar a Dolores! La agarró de la mano y de la cintura y empezaron a dar vueltas. La niña se moría de la risa y le tuve que hacer unos gestos amenazantes para que se comportara. Me imagino que ser elegida por la mujer del secretario general del Partido para abrir el baile se considerará un gran honor, pero la verdad es que los manuales de protocolo no nos preparan para situaciones como ésta. Siguiendo el ejemplo, otras rusas sacaron a bailar a las embajadoras y pronto el salón se llenó de damas que giraban y giraban y reían juntas aunque no se entendieran. Una buena forma de romper el hielo, no hay duda. A mí me tocó una gordita que bailaba admirablemente bien y que me llevaba en volandas a pesar de que yo era el doble de alta que ella. Parecía muy concentrada y me hacía todo el rato indicaciones en francés.

—Madame, la mano izquierda más alta. No baje tanto la barbilla. Sienta la música y déjese llevar —me decía.

Como en la vida no hay misterios, resultó que era la directora artística del Teatro Bolshói, la descubridora de grandes talentos del ballet ruso como Nuréiev o Maya Plisiétskaia. Por un momento parecía que hasta yo era un genio de la danza, una Margot Fontaine.

Después me sacó a bailar una ingeniera espacial muy agradable y bastante mona que ponderó mucho mi peinado y me preguntó discretamente si le podría conseguir laca francesa Elnett porque con la rusa queda el pelo todo pegoteado. Le prometí hacer lo posible. Ahora que hablamos de spray, lo que siento de veras es que acá consideren el desodorante un artículo burgués superfluo y no lo vendan en las tiendas porque, con todo el movimiento del baile, la ingeniera desprendía un importante olor a humanidad, cosa que también empezó a pasarle al resto del cuerpo de baile, hasta que el aire del salón se hizo realmente denso.

Como las mujeres somos como somos, pronto surgieron los pequeños celos entre las embajadoras. Que si tú ya has bailado dos veces con la mujer de Brezhnev y yo ninguna, que si Valentina Tereshkova no me saca a bailar, que yo con ésta no quiero bailar porque es muy fea y me pisa y ese tipo de cosas, pero en general lo pasamos en grande. Lástima que me haya puesto estos zapatos nuevos tan lindos pero incómodos porque tengo los pies en la miseria. Aunque, claro, ¿quién hubiera podido prever que aquello iba a ser thé dansant feminista? La verdad es que acabó siendo casi más divertido que un baile con hombres, que siempre bailan tan mal y encima lo hacen como si aquello fuera un sacrificio espantoso. En las fiestas deberían quedarse sentados hablando de sus cosas y dejarnos a las mujeres que nos arreglemos entre nosotras. Todavía me río sola recordando la escena, no obstante, me pregunto: ¿por qué

a mí no me habrá pedido el teléfono aquella generala tan simpática de setenta y tantos años, repleta de medallas y dientes de plata y a la embajadora de Honduras sí?

NUEVOS INVITADOS

Tenemos nueva inquilina en casa. Hace unos días llegó Mónica, la hija de unos amigos de Madrid que de mayor quiere ser traductora. Para ella es una gran ocasión aprender ruso in situ y nosotros estamos felices con ella. Es encantadora y muy educada y así tenemos una sustituía para Mercedes, que nos abandona a menudo para hacer sus exámenes en Madrid. Menos mal que Dolores, Gervasio e Íñigo estudian por correspondencia y no tienen que viajar, porque son una gran compañía en esta ciudad en la que no hay mucho que hacer. Mónica tiene una edad entre Gervasio y Dolores y, aunque en estos años las diferencias son importantes, se lleva muy bien con todos. Bueno, con todos no. Íñigo, un poco celoso de haber perdido su papel de estrella de la casa, le tiene declarada la guerra. El otro día, sin ir más lejos, la encerró con llave en la despensa y apagó la luz.

Cuando le pregunté por ella, al cabo de un par de horas, puso la típica cara de inocente y no tuve más remedio que darle un buen tirón de orejas para que confesara. Increíblemente, cuando sacamos a la pobre Mónica de su mazmorra tenía una sonrisa de oreja a oreja y salió corriendo a jugar con los chicos. Se me pone el pelo blanco

de pensar en qué estado me habrían sacado a mí. Además de mi claustrofobia natural, me moriría de miedo pensando en las ratas, nuestras inmundas invitadas involuntarias. Bueno, en ellas y en nuestra otra invitada misteriosa...

A pesar de todas las clases de veneno que hemos puesto, nuestras amigas las ratas se resisten a abandonarnos y cada día hay más. Mercedes pisó una la semana pasada, cuando bajaba a oscuras por la escalera de la cocina, y casi le da un ataque. Teniendo en cuenta la calidad de los productos soviéticos, estoy empezando a pensar que los raticidas que estamos utilizando deben de ser en realidad algún tipo de complejo vitamínico, porque cada día están más grandes y lustrosas. En la despensa han hecho estragos y, aunque intentamos poner los alimentos en recipientes metálicos, siguen dándose grandes banquetes. El mes pasado nos estábamos quedando sin existencias porque el envío de la empresa de venta por correspondencia de Dinamarca se había retrasado y no quedaba casi nada de lo que les gusta a los chicos. Entonces Íñigo, no sé si por hacer la gracia o por su glotonería congénita, empezó a comerse un paquete de galletas que por el otro extremo estaba todo mordisqueado por esos bichos inmundos. Tuve que llevarlo volando a ponerle la vacuna contra la rabia. Su madre me va a matar. Ya es la segunda vez que se la tengo que poner porque hace unos años, pasando un fin de semana con nosotros en Biarritz, lo mordió en un moflete un cachorro de león que llevaba un fotógrafo como reclamo. La próxima vez no sé con qué animal se va a topar este niño.

Y luego está *«la otra invitada»*. En casa se oyen ruidos raros, hay puertas que se abren y se cierran solas, o se caen cosas sin motivo cuando no hay nadie cerca. Yuri, el mayordomo, está convencido de que se trata de un

dotnovoi, unos duendes muy peludos que, según la tradición rusa, protegen la casa. Esto lo comenta muy bajito para que los micrófonos no le delaten como un supersticioso antisoviético.

—Este Yuri, como es de pueblo, sigue creyendo en las mismas paparruchadas de sus abuelos mujiks —me cuenta Luisa, nuestra ama de llaves—. Mire, señora, la culpa de todo la tiene el comerciante cargado de millones que era el dueño de esta casa antes de la Revolución. Era un salvaje —asegura Luisa— y organizaba grandes orgías que duraban días, con todo el mundo atiborrándose de la comida más exquisita, de champán y vodka, con grupos de zíngaros turnándose para que la música no parase jamás. Aquel cerdo reaccionario se enamoró de la más guapa de todas las zíngaras, una mujer bellísima, según cuentan, con unos enormes ojos verdes de gato. Esto le trajo muchos disgustos, porque, ya sabe usted señora, cómo son los gitanos para sus cosas, pero finalmente consiguió convertirla en su amante y traérsela a vivir a esta casa. La cubrió de arriba abajo con las joyas más caras y las mejores pieles. La llevaba como una reina, de paseo por la Sadovaya, en su trineo con arreos de plata tirado por dos caballos ingleses —continúa Luisa como si lo hubiese visto con sus propios ojos—. Lo malo es que ella era joven y él un viejo. Ya sabe cómo acaban estas cosas. Un día, el comerciante llegó antes de lo esperado de un viaje y se encontró a la chica en brazos de uno de los zíngaros. Los mató allí mismo, en su dormitorio, que ahora es donde duerme usted —dijo Luisa.

«No sé por qué —dije para mis adentros—, ya me lo temía.»

—El cadáver de él se lo echó de comida a sus perros de caza y el de ella..., ay, señora, el de ella lo descuartizó y lo

quemó en la chimenea de la biblioteca. Sí, señora, así como se lo cuento. Hay gente que dice incluso que se mandó hacer un guiso con esa carne, pero ya sabe que la gente exagera mucho. El caso es que el alma de la gitana sigue todavía entre estas cuatro paredes y ella es la responsable de todas las cosas que se rompen en esta casa. Lo hace para que no la olvidemos. Hace unos años un embajador trajo unos zíngaros para una fiesta y se negaron a tocar, y luego dijeron que era porque se oían sollozos por toda la casa.

Como siempre, Luis opina que esto son tonterías, que las casas viejas, y además con ratas, siempre tienen ruidos siniestros, pero el hecho es que el resto del servicio también se queja. Serioya, el carpintero-instalador-de-micrófonos, dice que, aunque su materialismo dialéctico le impide creer en supercherías, él no se quedaría solo en la cocina de noche ni loco. Además, cuando estábamos en Montevideo también vivíamos en una casa grande y vieja y los ruidos no tenían nada que ver con estos. Malheureusement, me parece que para cosas de esta naturaleza no sirven los matarratas. El otro día se lo conté al padre Richards para ver si podía hacer algo, yo qué sé, unos responsos o algún exorcismo, pero me mandó a paseo, así que nos tendremos que acostumbrar a esta inquilina. Como dice Iñigo, por lo menos la zíngara no se come las provisiones como las ratas.

—Es una pena que al final Yuri no tenga razón —concluye Luisa mientras me guarda cuidadosamente unas medias dentro del bolsillo de una camisa (tiene un sentido del orden un poco peculiar)—. Nos vendría mucho mejor que fuera un dotnovoi. A esos espíritus les encantan las casas limpias y en orden y son famosos por ayudar en las tareas domésticas. Dicen que si estás a buenas con ellos y

te dejas, por ejemplo, un vaso sucio en alguna parte, ellos se encargan de limpiarlo. Nos vendría muy bien que nos echaran una mano de vez en cuando.

«Ummm, qué interesante —no puedo evitar pensar, frotándome mentalmente las manos—. Quizá podría domesticar a uno de esos dotnovoi. Le enseñaría a cocinar y así no tendría que depender de las manazas de Larissa.» A los niños les ha divertido muchísimo la historia y, como si se tratase de un animal doméstico, les ha parecido mucho más práctico un duende multiusos que una zíngara descuartizada. Continuando con la broma y siguiendo las indicaciones de Yuri y de la vieja tradición rusa, hemos preparado un bizcocho. Lo hemos dejado (debidamente cubierto para que no se lo coman las ratas) junto a un papel con la antigua fórmula para atraer un domovoi a nuestra casa: *«Dedushka Domovoi, ven a mi casa y ayúdanos a tenerla limpia»*. A falta de una receta local, los niños y yo nos hemos inventado este bizcochuelo:

BIZCOCHUELO ARROLLADO ESPECIAL PARA ATRAER DOMOVOIS

Ingredientes

6 huevos

6 cucharadas de harina

6 cucharadas de azúcar poco llenas

200 g de dulce de leche o la mermelada que se prefiera

PREPARACIÓN

Batir las claras a punto de nieve. Agregar el azúcar y seguir batiendo. Añadir las yemas sin dejar de batir. Luego incorporar la harina poco a poco, removiendo siempre para

que la masa quede muy ligerita. Verter en una fuente alargada, ancha y engrasada, en una capa de unos dos dedos de alto. Introducir en el horno precalentado a unos 150° C y cocer unos 10 minutos. Espolvorear con azúcar una servilleta ligeramente húmeda y colocar encima el bizcochuelo. Rápidamente untar toda la superficie con el dulce de leche o la mermelada. La servilleta húmeda permitirá que el bizcochuelo se mantenga blando para envolverlo fácilmente. Enrollar el bizcocho formando un cilindro.

—Es cierto que en la casa de Moscú yo no llegué a vivir más de quince días seguidos, unas semanas antes de mi boda y luego en vacaciones y, por tanto, no debería opinar. Pero para mí, Gervasio, esta historia de fantasmas, domovois y zíngaras descuartizadas que cuenta mamá, de tanto repetirla habéis acabado creyéndoosla.

—Comprendo tu escepticismo, Carmen. De hecho, durante mucho tiempo yo también pensé que eran imaginaciones nuestras. Pero años más tarde, cuando Íñigo y yo regresamos a Moscú, en nuestro tour nostálgico volvimos a aquella antigua casa que sigue siendo la residencia uruguaya. El entonces embajador, el doctor Fajardo, que había sido segundo de nuestro padre en Londres, nos recibió muy amablemente y nos enseñó aquellas habitaciones tan llenas de recuerdos y que, en algún caso, conservaban las mismas cortinas que había puesto mamá. Ya como adultos pudimos apreciar el maravilloso barroquismo art nouveau de las lámparas, apliques, escaleras y boiserie. *«¡Qué suerte poder vivir en una casa tan bonita, embajador!»*, dijo Íñigo. *«No creas —respondió Fajardo—. Si por mí fuera, preferiría vivir en un*

buen piso calentito donde los baños funcionen como Dios manda. Esta casa es muy adecuada para cuando hay que organizar una recepción, pero tiene más de ochocientos metros cuadrados y desde que me separé de mi mujer recién llegado a Moscú, se me cae encima los fines de semana. Entonces se va el servicio y me quedo solo en este enorme caserón. Y con esos ruidos...» «No fastidies, no me digas que la gitana errante sigue por aquí», le dije entonces. *«No sé exactamente de qué se trata porque nadie quiere decírmelo —confesó el embajador—, pero se caen cosas y las ventanas se abren solas en verano. La cocinera está aterrorizada y ha acabado por ponerme nervioso a mí»*.

Íñigo y yo estuvimos a punto de recomendarle que intentara convencerla de que en vez de un espectro lo que había allí era un domovoi que le podía echar una mano con la limpieza, pero preferimos cambiar de tema antes de que nos mirara raro.

—*«Por lo menos lo que ya no tendrás serán micrófonos»*, dijo Íñigo. *«No creas, sigo teniéndolos, exactamente igual como me contaba tu padre. Me los encuentro en los sitios más insólitos. El encargado de instalarlos era hasta hace poco el carpintero, hijo de un tal Serioya que trabajaba en esta casa cuando estaban ustedes». «Pero ¿no había caído el comunismo? ¿A quién le puede interesar ahora lo que se diga en la Embajada de Uruguay?»*, pregunté cándidamente sin recordar que tampoco estaba muy claro el interés estratégico de las charlas de la familia en 1973. *«Bueno, ya saben lo burocrático que es este país. Yo creo que antes de la perestroika debía de haber un par de funcionarios asignados a las escuchas de esta residencia. Después pasó lo que pasó, el KGB se disfrazó de FSB, pero... nadie se acordó de decirles a estos funcionarios que*

dejaran aquella tarea, así que siguen, día a día, transcribiendo las conversaciones, aunque la verdad es que conmigo no tienen mucho trabajo. Como siempre estoy solo...» Ya ves, Carmen, mucho Porsche, mucho Jaguar, mucho anuncio de Coca-Cola, mucha tienda Zara, pero parece que en el reino del señor

Putin, las cosas no han cambiado tanto para los fantasmas ni para los espías.

SOMOS PIONEROS, HIJOS DE OBREROS

—¡Ya era hora!, ¡Comida de verdad —gritaba Íñigo dando saltitos y frotándose las manos, mientras engullía a dos carrillos las chocolatinas que les habíamos llevado.

Y es que ayer Luis y yo fuimos a visitar a Mónica, Íñigo y Gervasio en el pionerski lager o campamento de verano de los pioneros, la organización infantil a la que deben pertenecer todos los niños de nueve a quince años de la URSS. A pesar de que llevan sólo dos semanas allí, ya están en los huesos. Íñigo está encantado porque dice que está más flaco que en toda su vida y que su madre va a estar muy contenta cuando lo vea, pero yo volví bastante preocupada. Ella me entregó un niño rollizo y saludable y yo le voy a devolver uno flaco y famélico. No sé qué va a decir. Al parecer la comida es absolutamente asquerosa. De desayuno les dan unas latas de sardinas escabechadas con repollo; a mediodía un borsch (sopa rusa de remolacha) aguado, con pepinos y un poco de repollo, y por la noche una especie de potaje con unas pelotillas marrones, que aún no saben de qué son, acompañadas de, ¡oh sorpresa!, repollo. Algunos días a los chicos les ha tocado ayudar en la

cocina y han quedado traumatizados por la experiencia. Al parecer hay un montón de cucarachas y, por ejemplo, aclaran los espaguetis poniéndolos en el piso encima de una rejilla de desagüe y enchufando la manguera del jardín. Me consuelo pensando que esta debe de ser una de esas experiencias que curten a la juventud, algo así como el servicio militar en ciertos países, pero, claro, estos *«soldados»* sólo tienen once años...

Gervasio y Mónica hacen esfuerzos por alimentarse y comen alguna cosa, pero a Íñigo le ha salido el gourmet vasco que lleva dentro y ha decidido que para comer porquerías, mejor no comer. Sólo toma pan con mantequilla y algo de fruta que les dan de vez en cuando. Les he llevado galletitas, chocolates y unos chicles y él se ha lanzado sobre las vituallas como una fiera. En cambio, Gervasio se las quería guardar para cambiarlas por una navaja que tenía otro niño, cosa que le he prohibido tajantemente. Íñigo, por su parte, se ha ofrecido, muy gentil, a comerse la ración de los demás.

El campamento parece bastante lindo. Son grandes dachas de madera pintadas de amarillo, construidas en medio de un bosque de abedules y alrededor de una plaza central con una inmensa estatua de Lenin, aunque los chicos dicen que todo está muy sucio y que no hay quien se acerque a menos de cien metros de la zanja que hace las veces de cuarto de baño. Iban monísimos vestidos con su traje de gala: gorra azul de recluta, camisas blancas y pañuelos rojos al cuello, aunque no sé lo que pensaría mi madre si los viera uniformados de revolucionarios. Tampoco quiero imaginarme algunas de las cosas que les deben de estar enseñando.

—¿Sabéis quién es el héroe de los pioneros? —preguntaba Gervasio distraídamente mientras pelaba una

de las chocolatinas—. Pavlik Morozov. Era un chico que, en la época de la Revolución, denunció a su padre a la policía por actividades antisoviéticas. En represalia, los kulaks reaccionarios lo mataron. Nos hablan mucho de Pavlik aquí, dicen que era un gran chico.

A ver si además de micrófonos ahora vamos a tener pequeños informadores en nuestra propia casa.

Por lo demás, parece que lo están pasando bastante bien, que aprenden el idioma (que es para lo que están allá), porque casi todos los niños son rusos, excepto algunos pioneros polacos y húngaros. Ya han hecho amigos, aunque el ambiente está muy politizado e Íñigo se ha metido en algún problema, afortunadamente sin consecuencias, por negarse a saludar a la bandera roja y a gritar *«Gloria al Partido Comunista de la Unión Soviética»*, que es lo que tienen que hacer nada más levantarse y justo antes de irse a acostar en la gran plaza que hay en medio del campamento.

—Es que yo soy español, tía Bimba, y no me da la gana decir esas cosas. Se pongan los rusos como se pongan. Bastante hago contestando Vsegdá Gotob (siempre listos), que es el saludo de los pioneros. Que no me den la lata, que soy vasco y se van a enterar.

La organización debe de ser bastante militar porque los niños cuentan que están organizados en batallones y que hacen prácticas para desfilar casi todas las tardes. También hacen simulacros de guerra nuclear y bacteriológica (no confundir) y ejercicios de supervivencia en grupo donde tienen que orientarse con una brújula y buscar su propia comida en el bosque. Según Íñigo ese día es de los que mejor comen porque acaban encontrando muchas frutas y bayas silvestres que están mucho más ricas que lo que les dan habitualmente. De vez en cuando van a un koljós o

granja colectiva que hay cerca para ayudar limpiando campos de cultivo. Afortunadamente, no todo es guerra y trabajo. También juegan mucho al fútbol, al voleibol y al ajedrez, otra de las pasiones nacionales. Dos veces por semana proyectan cine al aire libre. Incluso han hecho una obra de teatro musical sobre la conquista de Berlín por las tropas soviéticas. Íñigo hacía de tanque, Mónica de enfermera (creo que era la sex symbol de la obra) y Gervasio de poste indicador donde ponía *«Al Reichstag»*. Estaba un poco disgustado porque dice que siempre le tocan papeles poco lucidos en las obras de los colegios a los que va, pero se consolaba pensando que por lo menos no le habían puesto de soldado alemán, porque a esos los molían a palos en la escena. Qué lástima no haber podido verlos para sacarles una foto.

Cuando llegó la hora de irnos me dio mucha pena tener que dejarlos solitos en aquel enorme recinto rodeado de vallas. Encima de la reja de la entrada había un gran cartel. Tenía un águila dibujada y Luis me explicó que el campamento se llama Arleonak, que quiere decir *«aguiluchos»*. Aquel pájaro con la palabra lager debajo me recordó a otros campos mucho más siniestros de no hace tanto tiempo y sentí un escalofrío de mala madre mientras los niños se alejaban por el camino central del recinto.

Aquel fue el primero de los dos años en los que Mónica, Íñigo y yo estuvimos en el campamento de pioneros. Como solía pasar en ese socialismo con infinidad de castas, los niños, las actividades o el grado de adoctrinamiento no tenían nada que ver de un campamento a otro.

Al primero que fuimos iban los hijos de altos funcionarios del Ministerio de Asuntos Exteriores o de diplomáticos.

Cuando teníamos discusiones políticas con alguno (sí, ya sé que puede parecer un poco repipi tener este tipo de conversaciones a esa edad) le preguntábamos:

—¿Cómo puedes decir que éste es el paraíso de la libertad si la gente ni siquiera puede salir del país?

—¿Qué tontería es ésa? —nos contestaba Sacha, por ejemplo, mirándonos con suficiencia mientras se apartaba el flequillo con un soplido—. Yo he vivido con mi padre tres años en Washington. Dicen que en Estados Unidos todo el mundo es libre, pero en realidad está lleno de delincuencia, la gente tiene miedo de salir a la calle, hay drogas por todas partes y nuestros hermanos de color están oprimidos. ¿Dónde está la libertad?

También utilizaban de vez en cuando argumentos de captación parecidos a los de algunas sectas cristianas.

—¿Sabes que Lenin también era niño como nosotros? —decía Volodia, señalando su insignia de los pioneros, donde aparecía Vladimir Illich lleno de encajes y bucles dorados como si fuera el niño Jesús—. Era un niño ejemplar aun antes de saber cuál iba a ser su misión en la vida. A lo mejor te pasará a ti lo mismo.

Por el contrario, y quizá por un error de los funcionarios del UPDK encargados de decirnos con quién debíamos y con quién no debíamos mezclarnos, nuestro segundo campamento fue mucho más relajado. La comida era igual de mala o peor, pero los niños eran hijos de funcionarios de bajo nivel del Ministerio de Industria y eran eso, niños, y no propagandistas pigmeos. Incluso se contaban chistes infantiles que hubiesen matado de un soponcio a los catequistas del otro pionerski lager: está Brezhnev preparando el discurso de inauguración de las olimpiadas de Moscú de 1980. *«Oooh, oooh, oooh, oooh, oooh.»* Se acerca su secretario, mira el discurso y le dice: *«Camarada*

Brezhnev, esta parte no hace falta que la lea. ¡Son los aros olímpicos!».

Y nos tronchábamos de la risa. Y jugábamos al fútbol. Y a la botella.

Y allí me enamoré por primera vez. De Danuta, pionera polaca de intercambio, de larga melena rubia y unos inmensos ojos azules. Fue un gran verano.

INFORMACIÓN CONFIDENCIAL

Son días de una gran incertidumbre y tristeza. Hace poco menos de una semana nos llegó la noticia por télex de que hubo un golpe de Estado en Uruguay. Hemos intentado contactar telefónicamente con parientes y amigos pero la comunicación desde acá es muy complicada. Sólo recibimos un llamado del ministerio indicándonos que debemos transmitir normalidad a las autoridades soviéticas y al resto de la comunidad diplomática de Moscú. No nos aclararon mucho más. Luis estuvo hablando con compañeros destinados en otras ciudades europeas, pero ellos tampoco saben nada. Por lo que nos contaban las cartas de amigos y parientes y por lo que decían los diarios uruguayos sabíamos que la situación era complicada, sin embargo, no esperábamos que esto llegara a pasar. ¡Qué difícil es valorar estas cosas a miles y miles de kilómetros de distancia! Por mucho que te cuenten nunca te podes hacer una idea exacta de la situación. La gravedad de la crisis económica de los últimos años, la guerrilla de los Tupamaros y la ineficacia del gobierno han acabado con la tradicional convivencia pacífica de nuestro pobre paisito. El 27 de junio el presidente Bordaberry, junto con los militares, disolvió las cámaras y poco después ilegalizó los

sindicatos. Por lo que parece, el Partido Blanco, al que pertenece Luis, se ha declarado en contra, así como el Frente Amplio, la coalición de izquierdas. En el partido del Gobierno, el Colorado, hay una gran división. Luis está muy deprimido. Él cree que esto es el comienzo de un período de persecución política y que no va a resultar fácil alejar del poder a los militares después del protagonismo que habían asumido en los últimos tiempos de lucha contra los Tupas. Luis se sigue sintiendo un político por encima de todo y cree que cualquier limitación de las libertades públicas en nuestro país puede ser desastrosa. Por otro lado, no sabe cómo va a representar a este nuevo gobierno ni qué es lo más correcto en estas circunstancias.

Ayer, para levantarle el ánimo, y aprovechando que era sábado por la noche, reservé mesa en uno de nuestros restaurantes favoritos, el Berlín, para ir a cenar con los chicos, que están a punto de volverse a Madrid después de su aventura en el pionerski lager.

Cuando salimos de casa, y a pesar de ser casi las diez, era completamente de día. Estamos en la época de las noches blancas, y se puede decir que la luz solar nos ilumina durante las veinticuatro horas aunque, a diferencia de Leningrado, acá hay más o menos un par de horas de semipenumbra. Teniendo en cuenta que venimos de un primer invierno moscovita en el que descubrimos que amanece a las once de la mañana y anochece a las tres de la tarde, esta época del año te abre el corazón. Es el contraste entre la ciudad oscura y dormida bajo la nieve y las calles llenas de gente hasta la madrugada. Unos en los bancos públicos hablando con los vecinos, otros merendando en un parque con su familia o simplemente paseando por las grandes avenidas como si fuera mediodía. Todo se llena de color, el verde de los árboles, el rojo de las

amapolas, la ropa de la gente, y Moscú parece una ciudad menos gris y casi habitable. Esta ausencia de noche nos tiene sumidos en un estado de vigilia permanente. Parece antinatural meterse en la cama con el sol dándote en la cara (aquí las persianas son un artefacto del todo desconocido) y sólo dormimos dos o tres horas. Ahora mismo son las cuatro de la mañana y en casa cada uno seguimos con nuestra rutina habitual de cualquier tarde. Yo escribiendo este cuaderno, Luis leyendo en el patio y los niños jugando alrededor. Con lo que a mí me gusta dormir, estoy deseando ir de vacaciones de verano a España para, al fin, descansar.

Es una lástima que no haya restaurantes con terraza en Moscú para aprovechar esta luz. Quizá les parecerá decadente a las autoridades. La otra noche (es un decir), estuvimos en el restaurante giratorio de la torre de la televisión y era impresionante ver la ciudad iluminada por esta luz que parece de día y no lo es. Todo se tiñe de un extraño color amarillento, como si llevaras lentes de sol. La atmósfera se vuelve irreal. Eso sí, el restaurante no vale gran cosa. Los rusos dicen que es el más alto del mundo (para la propaganda todo lo de acá es lo más grande, chico, potente, pesado o lo que sea, del planeta) porque está construido en el último piso de esa torre de comunicaciones, pero la comida es realmente pavorosa. Dan ganas de saltar al vacío desde arriba.

El Berlín, en cambio, es un local anterior a la Revolución y conserva algo de su antiguo encanto, con sus grandes espejos, candelabros y frescos del siglo XIX. Nos sentimos a gusto allí. Cuando llegamos, en la puerta tenían colgados los sempiternos letreros de los restaurantes en este país: Mesto net (completo) y Restaurant zacrit (cerrado). Este último lo ponen siempre, aunque haya doscientas personas

comiendo. Al entrar nos golpeó el aire caliente y el olor a humanidad. La gente cantaba, aplaudía, reía enseñando sus fundas metálicas y de oro. Las sonrosadas caras nos miraban amistosamente. Acá cuando salen es para disfrutar y beber, beber como cosacos. Y no se puede perder tiempo porque a las once se cierra el grifo.

El maître, que ya nos conoce de otras veces, nos recibió muy amablemente, lo cual, después de llevar varios meses seguidos en la Unión Soviética, choca un poco. El trato educado tiende a ser visto como un valor burgués y decadente y muchos empleados en sitios públicos se esfuerzan en demostrar su adhesión al socialismo tratándote como un trapo. Es muy curioso, pero cuando uno llega a conocer a esas mismas personas fuera del trabajo, muchas veces sorprenden por su amabilidad, calor humano y buena disposición para lo que se les pida, siempre y cuando no estén en una cola de algo, claro. Una más de esas contradicciones fascinantes de los rusos.

En la mayoría de los restaurantes soviéticos, la carta es bastante similar y monótona. Además, la mayoría de los platos, a pesar de figurar en el menú, jamás está disponible, con lo que las opciones se limitan enormemente. Al final todo suele reducirse a borsch (sopa de remolacha con nata); caviar con blinis; sakuski (unos entremeses compuestos habitualmente por arenques ahumados, repollo, pepino y embutidos variados), julienne (unas cazuelitas con un guiso de pajaritos y hongos que yo nunca me atreví a tomar por lástima hacia las pobres aves), strogonof y pollo a la Kiev. Esto fue lo que pidieron los chicos porque es su plato favorito. Luis y yo pedimos un pescado que nos recomendó el maître, más que nada por salir de la rutina. Normalmente intentamos no pedir pescado en verano porque a menudo hay cortes de luz y

nos da miedo que esté estropeado, pero en el Berlín hay un pequeño estanque en medio de la sala y los sacan del agua delante de nuestros ojos.

Una vez pedidos los platos, nos olvidamos completamente de la comida, como hemos aprendido a hacer desde que vivimos en la URSS. Los rusos no van a los restaurantes a comer, sino a beber vodka, charlar y pasar el rato, así que el primer plato suele tardar más de una hora en llegar, para que los amigos tengan tiempo de contarse sus cosas sin distracciones, aunque me imagino que esto también debe de ser una excusa de los cocineros, que no son precisamente ejemplo de la productividad soviética.

Aunque yo pretendía no hablar mucho del tema del golpe en Uruguay y de la incertidumbre que nos genera, a Luis le resulta bastante difícil hablar de otra cosa. Cuando nos quisimos dar cuenta, ya había pasado hora y pico y estaba llegando nuestra comida. Forré a los niños de servilletas para que no se mancharan con el pollo a la Kiev. Está relleno de mantequilla fundida y siempre que se pincha por primera vez sale un chorro a presión con trayectorias imprevisibles y consecuencias normalmente desastrosas.

Probé un poco y estaba delicioso. Es el plato estrella de la cocina rusa y en el Berlín les sale estupendo. Siempre me había preguntado cómo hacían para sellar la mantequilla dentro de la pechuga y que no se saliera. Como el maître estaba tan amable le dije si me podía conseguir la receta, cosa que pareció ponerlo algo nervioso. Al cabo de un rato le dijo a Luis al oído que fuera a reunirse con el cocinero en el cuarto de baño de caballeros. Allí, éste le pasó disimuladamente un papel con la receta y Luis le dio unos rublos. No sé qué hubiese pensado Graham Green de este intercambio de información tan altamente confidencial...

Como estábamos entretenidos con todo este complot, no nos habíamos dado cuenta de que los niños se habían adueñado de la botella de vino búlgaro *«Sangre de Toro»* que habíamos pedido. Gervasio balbuceaba cosas inconexas e Íñigo se había quitado un zapato y lamía la suela con gran deleite. Aunque a esas alturas la mayoría de los clientes del Berlín estaban entonando ya canciones patrióticas, sin duda había llegado el momento de irnos, eso sí, con nuestro preciado secreto en una hoja de papel.

POLLO A LA KIEV (KOTLETA PA KIEVSKl) DEL RESTAURANTE BERLÍN

Ingredientes
(para 8 personas)
8 pechugas de pollo con el hueso del ala
200 g de harina
5 huevos
400 g de pan rallado
aceite para freír
sal y pimienta
300 g de mantequilla
4 dientes de ajo
perejil

PREPARACIÓN

Pedir al carnicero las pechugas con el hueso del ala incluido. Cortar la mantequilla en ocho trozos iguales, dejar que se ablande un poquito y amasarla con el ajo picado muy finito, el perejil, la sal y la pimienta, dándole una forma alargada, como una croqueta. Envolver cada pedazo en papel vegetal o de aluminio y guardar en el congelador.

Separar la carne del hueso del ala. Debe quedar un poco suelto de la pechuga, pero no del todo. Quitar grasa y piel. Con un cuchillo afilado sacar un filete de la carne de la pechuga y reservarlo. Luego hacer una incisión para abrir la pechuga como si fuera un libro. A continuación, aplanarla con un mazo de cocina y dejarla especialmente fina en los bordes. Tener cuidado de no desgarrar el hueso del ala. Hacer lo mismo con el filete que se ha sacado antes.

Poner en el centro de la pechuga aplanada uno de los trozos de mantequilla congelada. Cubrir la mantequilla con los faldones de la pechuga por arriba y por los dos costados para que quede bien cerrada. Introducir el hueso del ala en la mantequilla como si fuera un mango. Coger el filete reservado y enrollarlo sobre el hueso del ala y el rulo con la mantequilla dentro. Es muy importante que quede bien apretado para que al cocinar la pechuga no se salga la mantequilla.

Batir los huevos en un bol. Pasar los rulos primero por el huevo, después por harina y después por pan rallado. Volver a cubrir con huevo.

En una sartén calentar el suficiente aceite para cubrir la mitad de las pechugas. Dorar a fuego medio.

Sacar las pechugas y cocerlas en el horno precalentado a 200° C durante unos 15 minutos. Ponerlas sobre papel absorbente para eliminar el exceso de grasa y servirlas con arroz, verduras y champiñones.

EXILIADOS DEL PALADAR

«Señora, bienvenida a las tinieblas.» Con estas reconfortantes palabras me recibió Luisa, nuestra ama de llaves cuando volví a Moscú después de las vacaciones y unos días en Madrid solucionando temas de estudios de los chicos y visitando a Carmen. Me dijo esto mientras me entregaba un sobre de correos que contenía mi ropa interior limpia. Sí, en un sobre de correo aéreo, una costumbre suya que aún no he llegado a descifrar. Aunque sólo estamos a mediados de septiembre, llueve sin parar y la ciudad ya se ha vestido de un gris otoñal bastante deprimente. La idea de tener todo un invierno por delante acá resulta dura. Encima de que los días son cada vez más cortos y oscuros, este curso Gervasio e Íñigo se quedan en España y sólo está con nosotros Dolores, y a veces Mercedes. Además, la incertidumbre sobre la situación en Uruguay después del golpe hace que tengamos la moral un poco por los suelos.

Afortunadamente, Luis se ha quedado en Moscú todo el verano, a la espera de los acontecimientos, porque los militares han destituido a los diplomáticos destinados en el exterior utilizando las más retorcidas excusas, entre ellas acusarlos de homosexuales o ladrones, o bien llamar de

forma aleatoria una noche cualquiera de agosto para ver si están en sus puestos. Con este sistema han mandado a varios compañeros a casa. Claro que todo esto tiene poca importancia comparado con lo que está pasando en el país. Parece que están deteniendo a mucha gente y los que consiguen salir de la cárcel hablan de palizas y torturas. Lo peor es que no se sabe si esto va a ser un período corto o si los militares se van a acomodar en el poder.

Nosotros acá tenemos que volver a enfrentarnos a nuestra realidad de todos los días aunque, como en la vida la veteranía es un grado, contamos con la ventaja de que ya es nuestro segundo año en la Unión Soviética y estamos más asentados. Mercedes y Dolores tienen ya buenas amigas entre sus compañeras de clase en el colegio, pero hay alguna que no me gusta nada. Por ejemplo, esa Liuda Nestorvich, que con quince años va maquillada como un apache y dice todo el rato que se quiere casar con un extranjero (miro a Luis y me lo imagino pintándole las uñas de los pies a Liuda como en Lolita). Con las que se llevan mejor se llaman curiosamente igual y han pasado a ser conocidas como Liena la gorda y Liena la flaca. Dolores y Mercedes estuvieron mucho tiempo invitándolas a merendar a casa y ellas nunca querían venir. Las niñas insistían e insistían y las otras ponían siempre excusas, hasta que un día finalmente vinieron. Yo les había preparado una buena merienda con las pocas exquisiteces que pude ir encontrando en la despensa: galletitas danesas, chocolates suizos y un poco de mazapán español. Cuando llegaron les ofrecí una Coca-Cola. La flaca miró toda asustada el vaso. La gorda, encantada, se disponía a beber un generoso trago cuando la otra le dio un golpe y le dijo:

—¡Liena! ¿Qué vas a hacer? ¡Esta gente nos quiere envenenar con este inmundo líquido marrón!

Nos llevó un buen rato convencerla con varias demostraciones de que aquello se podía beber y que, incluso, estaba bueno. Ya confiadas, atacaron los comestibles como si fuera la última vez que iban a comer en su vida.

Sin embargo, y a pesar de que mis hijas intentaban darles conversación, las Lienas no salían de los monosílabos. Así estuvieron un buen rato hasta que se levantaron para irse. Yo me quedé preocupada por el fracaso de la reunión. Dolores las acompañó a la puerta y ya en la calle les preguntó si estaban enfadadas por lo de la Coca-Cola o qué les pasaba.

—Mira, Dolores —dijo la gorda—, llevo mucho tiempo evitando venir a tu casa porque mi padre es el encargado de escuchar las conversaciones de vuestra embajada, así que se va a enterar de cualquier cosa que diga yo aquí y luego me echa la bronca por hablar demasiado.

La verdad es que aunque ya estamos muy acostumbrados a las escuchas, cosas como éstas siguen impresionándonos.

También hay una niña con una cara muy dulce, rubita y con unos ojos azules tristes que se llama Marina Chistikova. El otro día le comentó a Mercedes así, como quien no quiere la cosa, que estaba deseando que se muriera su abuela. Ante la cara de incredulidad de nuestra hija, su compañera le aclaró que en el apartamento de dos habitaciones de sus padres vivían siete personas y que ella llevaba compartiendo cama con su abuela desde los dos años y que no podía más. Al colegio al que van Mercedes y Dolores sólo asisten hijos de funcionarios soviéticos de un cierto nivel. No quiero ni pensar cómo vivirán los otros.

Por otro lado, las niñas también han hecho bastantes amigos a través de la Embajada norteamericana. Éste es el

punto de encuentro de los hijos de diplomáticos de los países no socialistas porque tienen un cine donde proyectan las últimas películas y porque los marines encargados de la seguridad del recinto organizan fiestas muy divertidas con montones de hamburgers, hot dogs y esas cosas que les gustan a ellos. Están haciendo amigos de todas partes: Pakistán, Indonesia, Perú... El caso es que la juventud no para, como en todas partes del mundo. Menos mal, porque no sé qué harían todo el día en casa, sobre todo en este país donde la televisión es soporífera. En las pocas series extranjeras que ponen, que no están dobladas, sale un locutor ruso haciendo las voces de todos los personajes encima de la locución original en inglés, con lo cual no se entiende ni una cosa ni la otra.

Nuestra vida social, en cambio, es muchísimo más relajada que en Madrid. Los dirigentes de la Nomenklatura hacen vida completamente aparte del resto de los mortales y ni siquiera se los ve en el ballet o la ópera. Tan aparte viven que incluso tienen su propio carril en las grandes avenidas de Moscú para no tener que esperar ni en los semáforos. Por no mezclarse no se mezclan siquiera entre ellos. Según me contaba Luis, en el último congreso del Partido Comunista había hasta cuatro salas distintas para los delegados de diferente rango y no se relacionaban unos con otros bajo ningún concepto. Por su parte, los embajadores sólo suelen organizar recepciones en las festividades oficiales de cada país, pero a menudo hacen pequeñas reuniones con la gente con la que se llevan bien. El ambiente opresivo de esta ciudad hace que rápidamente se creen relaciones de mucha confianza con los nuevos amigos. Estas reuniones acostumbran tener la comida como excusa: *«Vengan a mi casa, que me ha llegado un foie/un jamón serrano/un salami/un lo que sea muy rico»*. Andamos

todos un poco obsesionados con el tema de la comida porque acá no se puede bajar sin más a comprar a la tienda lo que te gusta. Conseguir alimentos es un proceso siempre complicado y muchas veces lleno de aventuras. Los diplomáticos más envidiados son los norteamericanos, porque tienen su propio supermercado con los mismos productos que encontrarían en su país. El otro día logré colarme para bichar un poco y me quedé con la boca abierta, como un niño en Disneylandia. Había de todo y, aunque yo no soy muy fan de la cocina norteamericana, me sentía como una mendiga ante el escaparate de una pastelería, porque allí sólo aceptan unos bonos especiales para el personal de la embajada.

Poco a poco, vamos creando nuestro círculo de amistades. Frecuentamos sobre todo al embajador de Argentina, al encargado de negocios de Colombia y al corresponsal del periódico comunista uruguayo, que se ha quedado sin trabajo tras el golpe. El periodista y su mujer son una pareja encantadora y tienen una montonera de hijos. Luis y él se ven muchas tardes para tomar mate y charlar de lo que pasa allá, aunque a veces, cuando me pongo a escuchar de qué hablan, no es de política precisamente.

—¿Te acordás de los panchos de la Pasiva? Parecen que son frankfurters como los de cualquier lado, ¡pero no tienen nada que ver, che!

—Yo me muero por uno de esos sandwiches finitos como una hoja de papel del Emporio.

—O un chivito de esos que ponen en Dieciocho y Ejido...

Los colombianos son también muy divertidos y ella cocina maravillosamente bien. Muchas veces vamos a su casa y nos sentamos en la cocina, mientras ella va preparando platos que se le van ocurriendo sobre la

marcha y recordando también cosas ricas que hemos comido en distintos sitios.

—¿Hay algo más delicioso que esos cruasanes calentitos y recién sacados del horno de las panaderías de París?

—¿Y esos panini de salami tan deliciosos que ponen en Roma, al lado de la Piazza del Popolo?

—No se olviden de los huevos estrellados de Casa Lucio de Madrid.

Y así podemos estar horas y horas. Creo que nunca en mi vida he hablado tanto de comida. Es una nostalgia constante y latente la que sentimos todos los extranjeros que vivimos en Moscú. En cuanto nos descuidamos estamos volando con la imaginación a un restaurante, una pastelería o un supermercado de Occidente. Como dice Jaime, nuestro amigo colombiano, somos exiliados del paladar. Aunque con él es mejor hablar de gastronomía, porque se está convirtiendo en un furibundo anticomunista y me da miedo que acabe metiéndose en problemas. Ha bautizado a su perro Lenin y anda todo el día diciendo las mayores barbaridades, sin importarle los micrófonos. Quizá yo estoy demasiado paranoica y sea excesiva mi costumbre de salir al patio o ir al baño y tirar de la cadena para hablar de según qué cosas, pero creo que tampoco hay que meter constantemente los dedos en el enchufe.

—¿Han visto ustedes alguna vez a alguien más feo que Brezhnev? Probablemente sólo su esposa. ¡Qué mujer tan ordinaria!

—Jaime, déjate de Brezhnev. ¿Por qué no me das uno de esos aguacates que tenes guardados como si fuera la herencia de tu abuela? —le digo para cambiar de tema.

Y es que, como Luis anda medio mal de pelo, Jaime le ha revelado su receta secreta para no quedarse calvo: hacer todas las mañanas el pino sobre un aguacate podrido. La

verdad es que el colombiano tiene una cabellera magnífica, negra azabache y bien tupida, pero, con lo que yo echo de menos un buen guacamole, si yo me encontrara un aguacate en este país olvidado de la mano de Dios, lo último que se me ocurriría sería esperar a que se pudriera para que mi marido se lo untara en el pelo. ¿De dónde sacará este hombre tantos aguacates para su tratamiento? Algún día le retorceré el brazo para hacerle confesar su secreto.

ARTE EN EQUILIBRIO

A través del embajador de Venezuela, Régulo Burelli, hemos entrado en contacto con el mundo de los disidentes soviéticos. Aunque viste horriblemente mal, el embajador es un hombre de una enorme cultura que recita a los clásicos de memoria, habla ocho o nueve idiomas y es un poeta bastante renombrado en su país. Por desgracia, cuando sufrió persecución política y cárcel allá, le cortaron la punta de la lengua y se le entiende bastante mal cualquier cosa que diga. Yo a veces no sé muy bien en qué idioma habla. El caso es que Régulo se ha convertido en protector de artistas como el poeta Limonov, y en su casa conocimos a un grupo de pintores con los que hicimos buena amistad. Pronto empezaron a invitarnos a sus estudios y a sus reuniones. Las autoridades soviéticas permiten a regañadientes los contactos de los extranjeros con intelectuales disidentes siempre y cuando no se trate de adversarios de primera fila como el físico Sajarov, al que tienen casi incomunicado. Se teme que se le estén aplicando *«terapias psiquiátricas de reeducación»* en algún manicomio, el tratamiento que se dispensa ahora a los opositores recalcitrantes en vez de mandarlos a Siberia. Afortunadamente, nuestros nuevos amigos no entran

dentro de esta categoría. La primera casa a la que fuimos invitados fue la de Vassili Sitnikov, un raro honor, según nos contaron, porque este pintor tiene fama de temperamental, excéntrico y un poco chiflado. Desde el principio te ama o te odia.

Sitnikov vive en un viejo edificio de apartamentos, como tantos y tantos que hay en Moscú, pero su casa es una de las más insólitas y desconcertantes que he visto en mi vida. Primero la mugre. Una mugre compacta, integral: polvo, vasos rotos, cacerolas llenas de moho, todo desparramado en un gigantesco caos. Y luego los iconos. Miles y miles. La casa entera tapizada desde el suelo hasta el techo de imágenes religiosas que este pintor ha ido recogiendo a lo largo de los años. Son pinturas realizadas sobre madera y a veces llevan chapas metálicas para proteger la obra y enriquecerla con coronas y piedras semipreciosas. Hasta sobre la plancha de la cocina había unos trípticos de metal esmaltado y el horno estaba lleno de san Jorges, Cristos y Vírgenes. También en el cuarto de baño, dentro de la bañera, en las puertas, en la despensa. Iconos pequeños y grandes, valiosos y baratijas e incluso algunos de principios de siglo con propaganda comercial. Un auténtico museo en cincuenta metros cuadrados. La pinta de nuestro anfitrión tampoco desmerecía el sorprendente decorado: pantalones llenos de rotos, zapatos sin calcetines, camiseta con enormes quemaduras de cigarrillos y en la cabeza el ala de un sombrero negro al que le había recortado la copa.

A aquella reunión en este abigarrado escenario habían acudido otros artistas barbudos y unas cuantas chicas, algunas de ellas pintoras. Sitnikov también había invitado a varios diplomáticos y corresponsales extranjeros. El ambiente estaba cargado de humo y circulaban de mano en mano varias botellas de vodka casero, ya que para los rusos

es difícil conseguirlo en las tiendas. El gobierno tiene muy racionado el suministro de bebidas alcohólicas para frenar la irresistible tendencia que tiene la población a emborracharse a la mínima ocasión, hasta el punto de que en las farmacias no se vende alcohol de noventa grados para que la gente no se lo beba. Los rusos son un pueblo excesivo en todas sus facetas: si beben, beben mucho, si ríen, ríen mucho, si lloran, son los que más lloran. Quizá por eso me caen tan simpáticos.

Si uno va a casa de un ruso es costumbre llevar siempre comida o bebida. Nosotros habíamos llevado un par de tortillas de patata que había hecho Luisa y unas cuantas botellas de vino que desaparecieron rápidamente entre la muchedumbre. A cambio empezaron a llegarnos algunos platos con zakuski (los famosos entremeses, en esta ocasión deliciosos: esturión ahumado, setas en vinagreta, salmón), salchichón y piroski, que son una especie de empanadillas rellenas de carne o de lo que se quiera. Como pasa con el borsch, hay casi tantas recetas de pasta o relleno de piroski como habitantes de este inmenso país.

Estuvimos casi todo el rato hablando con Rukhin, un gigante pelirrojo de treinta y pocos años, de larga barba y melena ensortijada. Es uno de los pintores más combativos contra el realismo soviético. Por otra parte, es un hombre muy educado, casi ceremonioso, lo cual es muy extraño en este país donde ya sabemos que esas cosas son consideradas valores burgueses y hay una tendencia a tratar al prójimo con la debida rudeza socialista.

Nos contó que está teniendo muchos problemas últimamente: varias veces le han apedreado las ventanas de su casa en Leningrado; a su mujer la han amenazado desconocidos en el metro y siempre hay agentes de paisano que lo siguen cuando viene a Moscú. Pero todo esto a él no

parece importarle mucho. Es una persona que considera que tiene una misión, y transmite sus ideas y su arte apasionadamente con gran energía.

—Otros se esfuerzan en buscar mensajes que subliminalmente critiquen el sistema —decía Rukhin—. Nuestro anfitrión Sitnikov suele pintar iglesias ortodoxas para reivindicar la libertad de culto. Sin embargo, mis cuadros pretenden impactar direc-ta-men-te en las conciencias —decía golpeándose la palma de la mano con su enorme puño—, mire mi obra Borrachera rusa, que precisamente tengo aquí mismo.

Sacó una tela de detrás de un montón de iconos apilados como si fueran guías de teléfonos viejas. Estos artistas contestatarios siempre aprovechan las reuniones con extranjeros para llevar sus obras y mostrarlas, porque somos sus únicos clientes posibles. Aquel cuadro era un revoltijo de cristales de botellas rotos pegados al lienzo, una composición de gran fuerza. Luis arrugó la nariz como diciendo: *«¿Qué cuerno es esto?»*.

—Como ve —explicó—, he intentado transmitir ese lado animal, ese lado que nadie puede domesticar de nuestro pueblo y que nos sale de dentro cuando bebemos. Yo quiero que tengamos libertad para todo. Para emborracharnos también —casi nos gritaba para hacerse oír por encima del gentío, mientras nos servía otro copazo—. Beban, beban, que este vodka es bastante bueno. La destilería clandestina de mi amigo Dimitri es de las mejores. Ya saben ustedes lo difícil que es conseguir aquí buen vodka. Las mejores marcas, como Stolichnaya y Moscoskaya, son sólo para extranjeros, y el resto está racionado. Muchas veces no nos queda más remedio que hacerlo en nuestro propio baño.

Yo, conociendo las condiciones higiénicas de las casas rusas, miraba mi vaso al trasluz esperando encontrarme en

cualquier momento unos pelos o algo peor.

—Sí, el vodka es algo indisociable de nuestra identidad —continuó nuestro rubicundo interlocutor apurando directamente de la botella—. Sin él, no podríamos vivir. Eso fue lo que les dijo Vladimir el santo a los enviados musulmanes que, por allá en el año 2000, pretendían convertirlo al islam, y con él a todos los rusos. *«Cuanto más bebo más fuerte me siento. Por eso bebo, porque busco en la bebida compasión y sentimiento»*, decía el gran Dostoievski en Crimen y castigo. Además, bebiendo ayudamos al Estado —dijo con ironía—. El año pasado ingresó por impuestos sobre el vodka veinte mil millones de rublos, más que nuestro presupuesto de Defensa. Por eso me consuela que este vodka sea casero. Con mi borrachera no comprarán tanques ni misiles. Pero... ¿qué hacen con el vaso vacío? Beban un poco más. Ya saben que si queda alcohol después de una fiesta es mala suerte para el anfitrión.

Huyendo de aquel hombre para no acabar como cubas, nos pusimos a hablar con Oscar Rabin, líder del grupo Lianozovo de artistas disidentes. De repente, uno de los pintores, al que no conocíamos, abrió bruscamente una de aquellas grandes ventanas. El viento helado que entraba levantó airadas protestas entre el público. Era tarde y la gente iba ya bastante cargada, incluida yo, que estoy poco acostumbrada al licor de destilería clandestina. El tipo en cuestión se subió al vano de la ventana (estábamos en el cuarto piso de una casa que era antigua y tenía techos altos), se puso de puntillas en el marco y, con los talones en el vacío, haciendo equilibrios, pidió una botella de vodka llena hasta arriba. Mientras Luis intentaba detener aquella locura con pinta de apuesta, la concurrencia (incluida yo misma, aunque me cueste recordarlo) jaleaba al insensato.

—¡Dabai, dabai! —que es el equivalente a nuestro *«¡Dale, dale!»*.

El individuo saludó a la concurrencia y empezó a beber a morro mientras se tambaleaba peligrosamente y alzaba la otra mano para que todo el mundo viera que no se estaba sujetando.

—¡Dabai, dabai!

Bebía y bebía, con la espalda arqueada sobre el vacío. Aquellos instantes me parecieron eternos y fuera de la realidad. De repente los vapores del vodka se me bajaron a la planta de los pies. Empecé a sudar y me aferré al brazo de Luis como si fuera a caer yo también por un precipicio.

—¡Dabai, dabai!

Finalmente, el desgraciado aquel separó la botella de los labios, la giró boca abajo triunfante para que todos viéramos que estaba vacía y la estrelló contra el suelo del salón con todas sus fuerzas.

—¡Hurra, hurra! ¡Slava gueroya sovietskovo soyuzal —*«Viva el héroe de la Unión Soviética»*, aullaban con placer los rusos celebrando la hazaña.

Entonces fui yo la que agarró una botella, le di un trago largo para no caerme redonda y le pedí a Luis que me llevara a casa antes de que de verdad empezaran a caer pintores por la ventana.

LA SERPIENTE DE ORIENTE

Vino la Navidad y como vino se fue, pero la de este año tardaremos en olvidarla: hicimos un crucero por Extremo Oriente con toda la familia, incluidos Íñigo y Carmen (embarazada de seis meses) y Rafa, su marido.

Primero volamos a Jabarovsk, una ciudad al este de Siberia, rodeada de una inmensa llanura helada. Ya estamos acostumbrados a lo peculiares que suelen resultar los vuelos en la URSS, aunque esta vez superamos lo previsible: el avión iba lleno de gente que viajaba con ovejas, pollos o cabras. Aparentemente los moscovitas aprovechan el viaje para ganar unos rublos vendiendo estas cosas allá, donde son muchísimo más caras que en la capital, pero la verdad es que no resulta agradable viajar con tanto animal. Por si fuera poco, al rato de salir de Moscú el avión empezó a moverse bastante. Los pasajeros pasaron rápidamente del verde al amarillo y de ahí a la vomitona colectiva de todo ser viviente, incluidos los animales. Así estuvimos casi todo el vuelo, que dura unas ocho horas. Gervasio estaba indignado porque, con la manía que les tiene a los animales, la vieja del asiento de al lado lo cargaba con su gallina cada vez que tenía que agarrar la bolsa para vomitar. Íñigo, mientras tanto, iba

contando las vomitonas de la señora: odin, dva, tri, chitiri, así hasta veintitantas. Fue un alivio cuando pudimos bajarnos de aquel avión en Jabarovsk. El sol brillaba en un cielo despejado de nubes y el termómetro del aeropuerto marcaba ¡cuarenta grados bajo cero! Ya en Moscú habíamos tenido algunos días de treinta y cinco bajo cero, en los que los niños no iban al colegio porque las clases se suspenden cuando la temperatura llega a veinticinco grados bajo cero, pero aquel era un frío aterrador. En un instante, el frente de los gorros de piel que llevábamos se puso completamente blanco por nuestro aliento, que se congelaba según salía. ¡Los chicos decían que se les congelaban los mocos! Íñigo y Gervasio empezaron a lanzar escupitajos que se convertían en bolitas heladas antes de llegar al suelo. Al final les dije que dejaran de hacer chanchadas porque ya habíamos padecido suficientes asquerosidades en el vuelo.

Jabarovsk es la típica ciudad rusa moderna, sin mucho interés, pero, como no se puede volar directamente a Najodka, nuestro puerto de salida, teníamos que hacer parada ahí para tomar el tren. Está atravesada por el famoso río Amur (eso dice Luis, porque yo no lo conocía de nada) y bajamos a dar una vuelta sobre su superficie completamente helada. Era impresionante ver las olas petrificadas y a un numeroso grupo de hombres que, después de abrir un agujero en el hielo y armados con un simple sedal, se dedicaban alegremente a pescar. Debían de llevar horas allí. Como decía no sé qué torero, *«hay gente pa tó»*. Dolores le robó un pescado a uno de aquellos perseverantes y empezó a pegarles a los más chicos en la cabeza con aquella improvisada y congelada arma hasta que los pescadores se dieron cuenta de la maniobra.

Tuvimos que salir de allí casi corriendo ante la indignación popular.

Como a Jabarovsk no deben de llegar muchos diplomáticos extranjeros, el alcalde nos organizó una cena oficial muy a nuestro pesar porque, después del vuelo que habíamos tenido, sólo queríamos dormir. Nos llevaron a un gran comedor del ayuntamiento donde tenían preparadas toneladas de comida. Curiosamente, excepto el borsch, el resto de la cena era casi toda fría, incluyendo unos grandes boles de ensalada de invierno, que es como llaman acá a nuestra ensalada rusa de toda la vida. Tiene ese nombre porque dicen que sus ingredientes se cosechan en esta época del año, aunque yo no veo que con este tiempo pueda cosecharse nada de nada. Lo cierto es que estaba bastante rica porque le ponen alcaparras, que le dan un sabor muy original. El borsch también estaba exquisito y, como no había mucho más de qué hablar, lo alabamos especialmente. A los rusos les encanta discutir sobre cuál es el mejor. Que si el borsch de la abuela Galina tiene menos cebolla, que si la tía Sonia le pone más tomate y así hasta la extenuación. Después, como siempre, vinieron los brindis.

—Por la amistad de los pueblos uruguayo y soviético.

Vodka para adentro.

—Por los líderes de nuestros grandes países.

Vodka.

Y otro, otro y otro más. Al cabo de unos cuantos tragos la cosa empezó a degenerar.

—Para que los huracanes con nombres de bellas mujeres no asolen su país.

—Por las vacas uruguayas.

Preferimos no sentirnos aludidas.

Cuando llegamos a *«Por nuestras heroicas madres»* le hice una señal a Luis porque aquello corría riesgo de no

tener fin y Gervasio e Íñigo se habían quedado dormidos encima de la mesa. Al levantarnos, el alcalde se acercó y me dio un papel. Se trataba de la receta del borsch que tanto nos había gustado. Era la de su abuela y él se sentía muy honrado de compartirla con nosotros, que habíamos demostrado apreciarla.

BORSCH DE LA ABUELA DEL ALCALDE DE JABAROVSK

Ingredientes
(Para 6 personas)
1 remolacha cruda
500 g de repollo
2 cebollas
4 patatas
4 tomates
3 zanahorias
2 ramas de apio
perejil
mantequilla
1 cabeza de ajos
2 dl de nata para cocinar
sal y pimienta
huesos de pollo

PREPARACIÓN

Poner los huesos de pollo en 3 litros de agua fría. Hervir para hacer un caldo. Espumarlo.

Aparte, dorar la cebolla cortada muy finita en la mantequilla. Añadir la remolacha también cortada fina. Luego incorporarlo al caldo.

Agregar al caldo el repollo picado con un poco de perejil, las zanahorias cortadas en tiras y el apio picado. Salar.

Añadir los tomates pelados y cortados en trozos pequeños.

Dejar a fuego lento unas 2 1/2 horas.

Cincuenta minutos antes de finalizar la cocción, añadir las patatas cortadas por la mitad.

Un cuarto de hora antes de retirar la olla del fuego, añadir una cabeza de ajo picada (hay rusos que comen el ajo crudo mientras toman el borsch, pero esto me parece un peu trop). Si a esas alturas la sopa está muy líquida, espesarla con media cucharada de harina. Revolver para que no queden grumos.

Servir con nata líquida (o nata agria) por encima. Se acompaña con pan negro o piroskis.

Como ya dije, hay infinidad de recetas. En Ucrania, por ejemplo, al borsch se le añade carne. En otras regiones varían las verduras utilizadas o el tiempo de cocción para que éstas queden más o menos enteras y la sopa más o menos espesa. Me gustó así como nos la dieron. Es un plato que está muy rico recalentado.

En Jabarovsk tomamos el Transiberiano para llegar a Najodka. El tren está muy destartalado y no queda mucho del antiguo encanto que le suponíamos (menos la vajilla de loza que, increíblemente, era de la época de los zares), pero con el espectáculo de la luz de la luna reflejándose en la taiga blanca, las pequeñas cabañas de madera aquí y allá, con sus chimeneas humeantes, yo me sentía como en Doctor Zhivago, atravesando la estepa nevada con el

traqueteo de fondo. El tren es, además, la única forma de llegar a nuestro puerto de embarque, porque está frente a Vladivostok, donde hay una importante base militar prohibida a los extranjeros, y por supuesto no está permitido sobrevolar el área. En el tren, las revisoras incluso nos obligaban a correr las cortinas cuando atravesábamos alguna de las ciudades que ellos llaman *«secretas»*, o enclaves estratégicos que no quieren que los extranjeros conozcan. Un encanto, estas mujeres: con una leve inclinación de cabeza, en cuanto el tren se puso en marcha, nos sirvieron una primera ronda de té para entrar en calor y luego aparecían cada tanto con galletitas y cosas así.

Como nuestra ingenuidad no tiene límites, nos habíamos hecho la idea de que nuestro barco sería un lujosísimo trasatlántico, pero el Jabarovsk (bautizado como la ciudad) era bastante más parecido a un carguero soviético, aunque razonablemente limpio. Los camarotes eran espartanos, si bien el mío y de Luis, que se suponía que era el mejor, no en vano se llamaba kaiuta de luks, tenía un pequeño salón donde podíamos reunimos toda la familia. Los pasajeros eran en su mayoría japoneses y australianos y los chicos hicieron amigos rápidamente.

Lo peor del barco era, sin lugar a dudas y una vez más, la comida. Consistía sobre todo en farsh (una inmunda carne picada de no se sabe qué animal), repollo, pasta que servían toda pegoteada en bloques compactos y, de tarde en tarde y como gran manjar, algas, Íñigo y Gervasio sostenían que la comida del campamento de pioneros era aún peor, pero resulta difícil de creer. La única comida decente era el desayuno (siempre estábamos tres o cuatro de la familia esperando que abrieran el comedor a las siete de la mañana, tal era el grado de desesperación).

Subsistimos los días que tardamos en llegar a Japón, nuestra primera escala, a base de las peladillas y turrones que Carmen había traído desde España para celebrar las navidades. Comí tanto del duro, del blando, del de yema, de las tortas imperiales y de todo el resto que creo que difícilmente los probaré nunca más.

Poco a poco, y a medida que íbamos navegando hacia el sur, el Jabarovsk fue desprendiéndose de su capa de hielo. Los días también se alargaban rápidamente.

Mercedes y Dolores tenían ya una larga fila de admiradores de ojos rasgados, pero su mejor amigo era un japonés que se llamaba algo así como Asahi Pentax. El muchacho estudiaba en Moscú y, según contó, volvía a Japón para casarse con una chica a la que no conocía. Mis hijas estaban mucho más intrigadas que él por saber cómo era la novia.

—¿Cómo es que no la conoces? ¿No dices que es hija de unos amigos de tus padres? —le preguntaban.

—Sí, pero yo llevo años estudiando ingeniería en Moscú y no la he visto nunca.

—¿Ni siquiera en foto?

—Foto pequeña. Mala calidad. No se veía mucho.

—¿Y no te mueres de curiosidad? Es la chica que va a vivir contigo, con la que vas a tener hijos. ¡Yo no podría dormir de los nervios! —decía Mercedes.

—No tengo nervios. Lo que decida mi padre será lo mejor para mí. Seguro que es buena mujer.

Cuando nuestras reservas de turrones estaban ya en las últimas, por fin avistamos el puerto de Yokohama. Parecíamos los marineros de Colón, que, medio muertos de hambre, por fin divisaban los cocoteros de las playas americanas. Nos agolpamos todos en cubierta, listos para asaltar el primer supermercado que viéramos, pero las

chicas estaban más pendientes de ver cómo era la famosa novia de Asahi. Desde el barco, mientras atracábamos, él nos señaló a sus padres y pudimos divisar a su lado a una japonesita monísima vestida a la moda occidental (y carísima). Desde luego, el traje de chaqueta que llevaba era de esos que me copia la modista de Madrid, y el bolso y los zapatos eran de Dior, doy fe, desde la cubierta se veían las D bien grandes. Despejada la incógnita y felicitándole por su buena suerte, nos separamos, pero cuando ya habíamos desembarcado pudimos ver el encuentro. Asahi y su prometida se saludaron primero con una inclinación de cabeza. Luego él se volvió hacia sus padres no sin antes haber cargado a su desconocida novia con las tres maletas que traía. Parece que muy románticos no son estos japoneses.

Llegar a un país civilizado después de estar mucho tiempo sin salir de Rusia es siempre un shock para nosotros. Somos como paletos que llegan del pueblo y se quedan deslumbrados por las luces de la gran ciudad. Incluso nos pasó cuando fuimos a Varsovia, a pesar de que también está en un país socialista. Allí me entró un ataque de compritis aguda, compré cuatro pares de zapatos de fiesta, tres gorros de piel y un abrigo, todo inservible, según Carmen. Dice que es peligrosísimo hacer compras en países semicomunistas. De vivir en Moscú, a uno se le deforma el gusto y acaba encontrando lindas cosas horrendas que luego, una vez de vuelta en Occidente, ya no sabe qué hacer con ellas. Sin embargo, esta vez el contraste entre el mundo capitalista y el comunista era absolutamente descomunal. Caminar por el modernísimo barrio de Gainza, lleno de luces, tiendas y letreros luminosos era como si nos hubiesen trasladado en platillo volador a otro planeta doscientos años más adelantado que el nuestro. Vagábamos

alucinados, con los ojos abiertos como platos. Lo primero que hicimos fue meternos en una frutería. Después de sufrir la práctica inexistencia de fruta fresca en Moscú, nos sentimos igual que en Cartier. Allí teníamos todas las variedades que podíamos imaginar, impecablemente expuestas, brillantes; parecían recién pulidas, todas las piezas del mismo tamaño y el mismo color. Tras un momento de estupefacción nos lanzamos como fieras sobre las estanterías y empezamos a comernos aquellos manjares allí mismo.

Con nuestras bolsas de fruta bajo el brazo (los precios eran casi los de Cartier, pero no nos importó, tal era el hambre que teníamos) y ya un poco más saciados, decidimos celebrar nuestra llegada a aquel mundo futurista con una buena comida. Preguntamos por un restaurante recomendable y, como buenos uruguayos, pedimos un gran trozo de carne, sin importarnos mucho que nos hubieran aconsejado probar esos rollitos con arroz que ellos llaman sushi. La carne resultó magnífica y todos estábamos de excelente humor al acabar la comida... hasta que llegó la cuenta. Cada plato había costado ¡cerca de cien dólares! Parece ser que como Japón es chiquito y no hay mucho sitio para vacas, la carne es un artículo de superlujo. Luis casi se cae redondo cuando empezó a hacer la cuenta de lo que nos habíamos gastado entre restaurante y frutería. Casi lo mismo que para un viaje al Caribe. Por un momento temí que tuviéramos que volver a la dieta del turrón.

Después de un par de días en Japón, seguimos camino de Hong Kong. Poco a poco la temperatura iba subiendo y subiendo hasta que pudimos salir a tomar el sol en cubierta. Después de meses y meses de tinieblas, aquello era una delicia inenarrable. Todos acabamos quemados porque queríamos aprovechar hasta el último rayo de sol.

Hong Kong es un inmenso mercado. En cada esquina, en cada vereda hay gente vendiendo de todo, fruta, transistores, revistas porno. Y tiendas, miles de tiendas para perderse: sedas, joyas, relojes de todas las marcas..., todo falsificado, eso sí, pero a precios irrisorios. Ni aunque me hubiese quedado un mes habría comprado la mitad de las cosas que me gustaban. Como es lógico, en cuanto pisamos tierra, las chicas y yo perdimos completamente la cabeza y nos entregamos incondicionalmente al consumo. Todavía sigo deshaciendo paquetes de todo lo que compré allá.

Luis estaba encantado porque tiene mucha afición a los enclaves coloniales, que le parecen una especie de vuelta al pasado. Sin embargo, exceptuando cuatro cosas como el palacio del gobernador y el uniforme de los policías, Hong Kong es ya mucho más chino que británico. Dicen que en 1997 se lo van a devolver a la República Popular, pero no sé qué harán los maoístas con este gigantesco bazar capitalista. A lo mejor ni se lo devuelven, seguro que los ingleses se las arreglan para quedárselo, como han hecho siempre con todo.

La comida también es excelente, nada que ver con los restaurantes chinos que se ven en Europa. O eso creía yo. En Hong Kong se come principalmente comida cantonesa, que por lo visto es muy distinta de la pequinesa y de la de Shanghai. Estuvimos en un restaurante maravilloso, decorado con antigüedades chinas fantásticas y camareros vestidos con camisas de seda bordada espectaculares. Nos mimaban como si fuéramos los únicos clientes que hubieran pasado por allí en un mes. Sólo les faltó hacernos un masaje en los pies. Ese es el tipo de sitio al que vale la pena ir cuando se viaja y no comer esas porquerías callejeras que le gustan a Luis. De este restaurante estupendo me traje la

receta de una sopa que nos va a venir muy bien para esas noches frías de Moscú y que es tan fácil que hasta la inútil de Larissa podrá hacerla.

SOPA DE POLLO Y MAÍZ

Ingredientes

(Para 8 personas)

1/2 kg de filetes de pechuga de pollo
500 g de maíz en grano
2 cucharadas de fécula de maíz
4 cucharaditas de salsa de soja
4 claras de huevo
1,5 l de caldo de pollo
sal

PREPARACIÓN

En un cuenco batir las claras a punto de nieve.

Cortar las pechugas en trozos muy pequeñitos y mezclarlas con las claras.

Calentar el caldo de pollo y agregar el maíz. Disolver la fécula en un poco de agua fría y añadirla a la sopa. Remover hasta que espese. Bajar el fuego y agregar el pollo.

Un poco de salsa de soja ¡y a comer!

Luis estaba empeñado en que fuéramos al gran mercado a dar una vuelta. Yo no acababa de comprender qué le podía interesar en un lugar como ése, pero cuando llegué allí lo entendí perfectamente: quería matarme, eliminarme,

acabar conmigo, probablemente para casarse con una rusa quinceañera.

Los mercados chinos deben de ser muy exóticos para el que le gusten, pero a mí me parecen un pozo de inmundicias.

Aquellos largos y estrechos pasillos estaban atestados de miles y miles de personas que nos apretujaban contra una vaca entera desollada que colgaba del techo o contra un gigantesco pez espada. Íbamos caminando y los vendedores nos metían un pato o una gallina debajo de la nariz.

Vendían allí animales que yo ni siquiera sabía que se podían comer: lagartos, camellos, tiburones enteros. En la zona del pescado me tuve que poner unas bolsas en los pies para no pisar las vísceras que había en el suelo. La parte de las especias y los inciensos fue un espejismo de tranquilidad antes de llegar a la sección más repugnante de todas, la de las serpientes. En un puesto tras otro se vendía cola de serpiente, diente de serpiente, cascabel de serpiente, ojo de serpiente. Realmente asqueroso. Algunas estaban vivas en jaulas. Otras colgaban muertas, malolientes y probablemente en salazón, como si fueran bacalao. En algunos puestos las vendían al corte, para comer, pero la mayoría eran para otras aplicaciones, como productos para evitar la caída del pelo, afrodisíacos, cosméticos y cosas por el estilo. Con el asco que me dan los bichos esos, estaría bueno ponerme uno en la cara para sacarme las arrugas, pensaba yo ingenuamente. De pronto, empecé a marearme. Además, me entró el agobio de que a Carmen, en su estado, fuera a pasarle lo mismo, pero Luis estaba empeñado en que aquello era una cosa única y no podíamos irnos bajo ningún concepto. Carmen, cómo no, quería seguir a su padre a donde fuera. Yo estaba tan agotada que no protesté cuando nos paramos en un puesto un poco menos inmundo

que los otros y el sádico de mi marido pidió unas Coca-Colas y algo de comer. Como una boba, me tomé unas cuantas bolitas que nos pusieron; parecían capelletti o ravioli, aunque tenían un sabor raro.

—¿Qué es esto? —pregunté al mozo que nos atendía.

—This is ditn sum madam, royal snake dim sum. Very delicious, madam —me contestó con una enorme sonrisa.

¡Ravioli de serpiente! ¡Esa era la basura que me había comido! Empecé a dar alaridos como una loca. Yo no sé si fue por el susto o porque aquello era realmente venenoso, el caso es que esa noche la cabeza se me empezó a hinchar y a hinchar hasta adquirir el tamaño de un globo sonda. No me atreví ni a salir del camarote. Tuvo que venir el médico a recetarme todo tipo de antiinflamatorios, aunque hasta una semana después, ya de vuelta en Moscú, no volví a mis dimensiones habituales.

Luis sostiene que él no tiene la culpa, que los chicos también comieron y no les pasó nada. Pero si cree que iba a librarse tan fácilmente de mí, está muy engañado. Yo sobrevivo a todo, incluso a las serpientes.

Gervasio y yo, que ahora somos muy aficionados a la comida oriental, cuando vamos a un restaurante chino, por ejemplo, no podemos dejar de acordarnos de aquella extraña hidrocefalia que sufrió mamá. Verdaderamente tenía la cabeza como un globo. Hoy, la cocina japonesa es muy apreciada en Occidente, pero en 1974, cuando llegamos allí con aquel crucero, era prácticamente desconocida para nosotros. Aunque ahora parezca imposible salvarse de la fiebre asiática, en aquella época, el único restaurante de Madrid que ofrecía mínimas garantías era el House of Ming. Había otros muchos, y muy baratos,

pero se contaban historias sórdidas sobre ellos, por ejemplo, que cuando abría uno de esos restaurantes desaparecían todas las ratas del barrio. En Moscú, dadas las malas relaciones entre la República Popular China y la URSS a cuenta de la conducta díscola del camarada Mao, el único restaurante chino, el del Hotel Pekín (instalado en un edificio mitad pagoda y mitad rascacielos estalinista), ofrecía normalmente comida coreana.

Aunque parezca mentira, la que más se aficionó a la comida oriental durante este viaje fue nuestra hermana Mercedes, a la que nunca hasta entonces le había gustado comer. Durante los meses que siguieron al viaje se paseaba por casa enfundada en un kimono y, fuera donde fuera, lo comía todo con palillos: la ensalada, las patatas fritas y hasta el filete empanado.

MERCADO NEGRO

Una gran noticia: ¡tenemos cocinera nueva! Se llama Valia y es un auténtico genio. Llevábamos siglos pidiendo que nos cambiaran de cocinera y, no se sabe por qué misterio del UPDK, cuando ya habíamos perdido la esperanza, ocurrió el milagro. Viene de la Embajada de Bélgica y está perfectamente entrenada. Cocina tanto platos rusos como franceses. ¡Y lo hace de maravilla! Yo todavía no hablo bien el idioma, así que no nos entendemos demasiado, aunque espero mejorar bastante en los próximos meses porque también tenemos una nueva profesora de ruso que es divina. Se llama Nina Petrovna y nos hemos hecho grandes amigas. Está casada con un músico de la Filarmónica de Moscú que también es encantador y ha hecho mucha amistad con Luis. Los hemos invitado varias veces a cenar a casa y nos lo pasamos en grande, charlando hasta las mil, como a mí me gusta, aunque la comunicación es un poco dificultosa porque mi ruso es inexistente y él no habla español. Por lo general, los rusos suelen tener un doble lenguaje: el oficial y el privado. A veces está uno hablando con alguien con quien tiene confianza y cuando menos lo espera el otro sale con un *«Bueno, esta clase de comentarios no son del gusto de*

nosotros, los buenos socialistas» que la dejan a una helada. Gracias a Dios, con Nina no nos pasa y eso relaja mucho.

Damos la mayor parte de las clases en la cocina, con Valia de testigo, para que yo pueda ir adquiriendo un mínimo vocabulario gastronómico, aunque a veces resulte difícil coordinar los gustos de nuestras dos culturas.

—Kapusta —me dice Nina, señalándome el repollo.

—Enséñeme otra cosa, que odio el repollo —le digo.

—Ogurtsi —ahora levanta un pepino.

—Nina, dígame cosas que pueda utilizar. Si puedo evitarlo, no entrará un pepino en mi casa mientras viva.

Ella me indica entonces una patata.

—Eso ya sé que se llama kartofl, como en alemán. Tienen ustedes unas palabras extranjeras en su idioma de lo más curiosas. Por ejemplo, ¿por qué llaman a los lápices Caran d'Ache, que ni siquiera es una palabra de otro país sino una marca suiza de lápices de colores?

Después empezamos a hablar de nuestras vidas, de nuestras familias y de todo un poco. Así estamos horas y horas. Gracias a ella he podido enseñarle muchos platos a Valia, que también me ha dado algunas recetas interesantes.

De todas maneras, me tiene algo desconcertada esta nueva cocinera. Es muy simpática y amable, pero a veces tengo dudas de si toda esta amabilidad no será un truco para que acabemos cometiendo un error. Hace unos días estábamos las dos en el comedor, arreglando algunos detalles para una comida, cuando me pasó un papelito doblado al tiempo que se llevaba el dedo índice a los labios.

«¿Podría pedirle al señor embajador que me preste Archipiélago Gulag?», decía en la nota.

Este asunto puede acabar siendo un traspié en nuestra carrera. Desde que le dieron el premio Nobel a Solzhenitsin

por los relatos de sus desventuras en los campos de trabajo de Siberia, acá todo el mundo anda como loco intentando hacerse con una copia del libro. Luis se compró la versión rusa en París y tiene cola para prestarlo. Hacerlo puede ser peligroso porque el libro está considerado propaganda antisoviética. Cualquier ruso puede ir a la cárcel sólo por tener un ejemplar en su poder y nosotros podríamos ser expulsados del país por facilitar su lectura. A pesar de todo, la gente está dispuesta a cualquier cosa por conseguirlo. En la entrada de lo que era antiguamente el barrio chino (al lado de la muralla del Kremlin y a unos cincuenta metros de la famosa Lubianka, sede del KGB) se ha creado un mercado clandestino de intercambio de copias artesanales de libros prohibidos, los llamados samizdat. Debajo de una gran estatua de Ivan Fiodorov, el primer impresor de la historia rusa, pasean mirando de un lado a otro, tapados con sus gorros de lana, los traficantes de Pasternak, Bulgakov y tantos y tantos escritores malditos. Dentro del forro del abrigo llevan escondida su mercancía y van susurrando los títulos a los viandantes como si fuera heroína:

—Doctor Zhivago... Un día en la vida de Ivan Denisovicb... El maestro y Margarita —etcétera, pero el nombre que todos los intrépidos compradores quieren oír en estos momentos es Archipiélago Gulag. Su cotización está alcanzando precios desorbitados, por lo que cuenta Luis, que, con su fiebre por los libros, es un asiduo visitante de ese mercado. Parece increíble, pero dice que un día se encontró paseando por allí a Molotov, el del cóctel y famoso ministro de Asuntos Exteriores de Stalin, ahora en el más absoluto de los ostracismos. Lo que Luis no llegó a averiguar es si estaba vendiendo literatura prohibida o comprándola, si paseaba su nostalgia por los muros del

Kremlin o si simplemente intentaba conseguir un kilo de naranjas de estraperlo.

Porque acá hay mercado negro de casi cualquier cosa. Cuando los chicos salen en pantalones vaqueros, siempre se les acerca alguien que se los quiere cambiar por dinero, monedas antiguas o insignias. Los téjanos son el máximo símbolo de estatus para la juventud soviética y todos están dispuestos a cualquier cosa con tal de tener unos. A nosotros, en cambio, suelen ofrecernos iconos. La mayoría de las veces son poco más que serigrafías, pero de vez en cuando aparecen maravillas. Hemos tenido algunas aventuras dignas de El tercer hombre comprando iconos por la calle, no obstante, al final hemos comprendido que hacerlo no sólo sería aprovecharse de esta pobre gente sino que además resulta peligroso. Como ya me he aficionado a coleccionarlos, Luis ha conseguido, después de infinidad de gestiones, un permiso para que pueda comprárselos al organismo oficial que los custodia. Está situado en una antigua iglesia casi en ruinas. Los tienen expuestos en unas enormes estanterías metálicas como si fueran libros en una biblioteca. Hay miles y miles, aunque muchas veces el estado de conservación deja mucho que desear debido al deterioro del edificio, que tiene los cristales rotos y goteras, y está lleno de nidos de pájaros. Gracias a este passe-temps he encontrado finalmente algo que hacer en estas interminables noches y, con ayuda de mis estudios de bellas artes, me dedico a limpiarlos y a restaurarlos. Es un lindo entretenimiento.

El caso es que parece como si viviéramos siempre al filo de la ilegalidad por cosas que serían absolutamente normales en cualquier otra parte del planeta, pero así es como vive casi todo el mundo en este país. Si un ruso quiere determinados productos que se salgan del estrecho surtido

oficial sólo puede recurrir a amigos influyentes o a estos mercados paralelos ilegales aunque perfectamente localizados: el caviar en la avenida Lenin, frente a los cines; el vodka en un pequeño parque al lado de la Gran Sadovaya, samovares en la Gorki. La gente aquí ya está acostumbrada, sin embargo, para nosotros esta sensación de estar haciendo siempre cosas prohibidas nos vuelve aún más paranoicos de lo que ya estamos por los dichosos micrófonos y esa impresión de vigilancia permanente que tenemos. Quizá Valia sea una espía y nos esté pidiendo Archipiélago Gulag pata meternos en problemas, o quizá sólo quiera leerlo... Ahora que lo pienso, Nina también me ha insinuado algo al respecto (o por lo menos me ha gesticulado de una forma muy rara cuando ha visto el libro encima de una mesa) y, sin embargo, no se me pasa por la cabeza pensar que nos vaya a denunciar. Bah, la verdad es que ya puede Valia ser Mata Hari con delantal, qué importa. Ni buscando cien años encontraría en Moscú una cocinera mejor, sería capaz hasta de darle la combinación de la caja fuerte de la embajada mientras siga preparando esos platos tan deliciosos.

BLINIS

Ingredientes

5 cucharadas colmadas de harina
2 1/2 vasos de leche
2 huevos
1 cucharada de azúcar
1/3 cucharadita de sal
2 - 3 cucharadas de aceite

PREPARACIÓN

Batir los huevos junto con el azúcar y la sal, verter la leche, incorporar la harina tamizada, remover bien. Añadir el aceite, remover de nuevo y freír las hojuelas en una sartén con el aceite caliente.

Se sirven con mantequilla, crema de leche, mermelada o chocolate junto con el té o el café.

Cuando volví a Moscú con Íñigo —en busca del tiempo perdido y a recoger el niño que él y su mujer iban a adoptar— lo que más nos chocó fue la superabundancia que había de todo. Al ver ahora productos de todas partes del mundo, resulta difícil creer el estado de desabastecimiento en el que vivíamos entonces, cuando las tiendas de alimentos estaban siempre prácticamente vacías. La panadería que había al lado de nuestra casa era el lugar más patético que uno pueda imaginar. Se formaban larguísimas colas desde las siete de la mañana para arramblar con lo que apareciera ese día. A las nueve de la mañana —cuando nosotros pasábamos camino de clase— ya no quedaba ni un colín, ni una miga. Todavía recuerdo como insólito el día que conseguimos encontrar un paquete de galletas a la vuelta del colegio. Hoy esta panadería sigue existiendo, pero se ha transformado en la más selecta y sofisticada boutique del pan que uno pueda imaginar, con más de cincuenta productos distintos y unas señoritas finísimas vestidas a lo zen atendiendo a los clientes.

Por otro lado, la afición de nuestra madre a coleccionar iconos a la postre resultó crucial para la familia. Cuando a nuestro padre le tocó volver a Uruguay a hacer *«pasillos»* en el Ministerio de Asuntos Exteriores (como deben hacer los diplomáticos después de un tiempo en el extranjero), la

situación económica de la familia era realmente mala. Mamá siempre decía que en una embajada es fácil acabar gastando más de lo que se gana para hacer frente a los gastos de representación y esto, unido a la mala situación económica del país y al hecho de que parte de la familia vivía en España y parte en Uruguay, la obligó a agudizar el ingenio y a introducirse en el negocio de las subastas de iconos rusos. Afortunadamente, entonces había muy pocos fuera de la Unión Soviética y en Madrid y en Londres llegaron a alcanzar cotizaciones muy considerables.

MÁRTIR POR LA AMISTAD DE LOS PUEBLOS

Anoche estuvimos cenando en la Embajada de China. Era una invitación extraoficial porque Uruguay no reconoce a la República Popular. Se trataba de un acercamiento por su parte para tantear el interés de nuestro gobierno en el establecimiento de relaciones diplomáticas, aunque no me parece a mí que los milicos que ahora mandan en Montevideo puedan tener mucho afán por hacer migas con Mao. La invitación estuvo rodeada de cierto halo de misterio, ya que los chinos no querían que los rusos se enteraran de nuestra visita, aunque resulta un poco difícil imaginar que esta aproximación a un pequeño país como el nuestro pueda alterar el equilibrio geoestratégico mundial.

Todo empezó cuando un funcionario chino al que no conocíamos de nada abordó a Luis en una recepción de la embajada de Suiza y comenzó a hacerle insinuaciones extrañas. En otro cóctel nos abordó otro chino que dijo ser el embajador.

—Este caballero —le dije a Luis— no puede ser el embajador de China. Esto es una trampa. Lo conozco muy bien y es un impostor. Quizá me esté tarando este ambiente

de película de espías en el que vivimos, pero el embajador chino es otro señor encantador, que habla un español perfecto y con quien he charlado muchas veces en distintas reuniones.

Después de describírselo, Luis me tuvo que aclarar que, a pesar de los rasgos completamente orientales, aquel hombre al que yo me refería era... el embajador de Bolivia.

Para que luego digan que los americanos no venimos de Asia. Después de un intercambio de frases corteses en francés, el chino auténtico se nos acercó con un aire entre confidencial y pícaro y dijo:

—El bosque es grande y está lleno de peligros. Los animales pequeños siempre pueden necesitar un amigo poderoso para protegerse del tigre y del oso. Y el animal poderoso necesita amigos pequeños que le rasquen la espalda.

Nos sonrió, hizo una reverencia y se fue. Por supuesto que de aquella parábola nosotros no entendimos ni mu. Se ve que la diplomacia china es demasiado sutil. Finalmente, un día se presentó un chofer de la embajada china para entregar en mano una invitación que realmente no esperábamos. Lo que nos extrañó fue que, a pesar de la confidencialidad que nos habían pedido, se empeñaran en invitar también a todos los funcionarios de nuestra delegación.

La embajada china es un enorme edificio situado en las colinas de Lenin, en las afueras de la ciudad. Está construida en un estilo similar al gótico estalinista de los grandes rascacielos de la época y rodeada por un alto muro que delimita el gigantesco recinto. El complejo debe de tener unas quince o veinte hectáreas (según dice Luis, porque yo nunca he tenido nada de agrimensora). Después de traspasar el portón de entrada comprendí para qué

necesitaban tanto espacio. Los chinos tenían allí una auténtica ciudad en miniatura, incluida una granja con vacas pastando en el jardín, cerdos, gallinas, distintos campos de cultivo, invernaderos, etcétera, todo lo que necesitan para abastecerse y no tener que comprar nada a los soviéticos y evitar así el peligro de ser envenenados. Sabíamos que los americanos traían de Finlandia el agua que sale por los grifos de la embajada, pero nunca pensamos que se pudiera llegar a estos extremos. En el fondo siento envidia y me gustaría tener un poco más de jardín en la residencia para plantar, qué sé yo, unos tomates y prevenir el escorbuto por la falta de frutas y verduras a la que nos tiene sometidos este país.

Esperándonos en la puerta había unos quince chinos, entre los que finalmente distinguimos al embajador. Estaban un poco perplejos de que yo estuviera allí, porque no había ninguna otra señora. Se ve que habíamos interpretado erróneamente su invitación.

Primero sirvieron un copetín. Curiosamente todo el mundo se mostraba mucho más amable con el resto de los otros funcionarios de la embajada que con nosotros. Yo pensé que era porque ellos, por distintos motivos, habían venido sin sus mujeres y los chinos estaban ofendidos con mi presencia, lo cual contribuyó a que me sintiera como un trapo. Luego nos pasaron al gran comedor de gala. Menos mal que entre los chinos y nosotros éramos bastantes, porque si no nos habríamos perdido en aquella inmensidad. De haber esperado una decoración típica china habríamos sufrido un chasco, pero nuestra ingenuidad hace tiempo que fue barrida por el realismo socialista: una monstruosa lámpara de cristal alumbraba unas grandes pinturas de Mao conduciendo a su pueblo hacia la victoria del proletariado enarbolando banderas rojas.

Después de mi experiencia con aquellos ravioli de serpiente de Hong Kong, yo estaba aterrorizada ante una nueva tentativa con la comida china. Me debatía entre la cada vez más atractiva posibilidad de salir corriendo de aquel sitio o la de morir por la patria con la servilleta puesta. Un estúpido sentido del deber hizo que me quedara allí sentada. Primero sirvieron unos aperitivos y una sopa de bambú con setas de aspecto inofensivo que me tragué casi sin mirar. A continuación pasamos a los platos principales. Entonces el amable señor que tenía al lado, que creo era el agregado cultural, explicó en un español bastante correcto:

—Pala la Lepública Populal China es un inmenso honol lecibil a los leplesentantes de un país lejano pelo helmano como el suyo. Pala celeblal este flatelnal encuentro, quelemos obsequíalos con los manjales más exquisitos de la milenalia cocina de nuestlo país.

¡Es increíble, lo de que los chinos hablan con la ele no es una leyenda urbana! El caso es que con este anuncio me puse a temblar como hoja de bambú en huracán. También decían en Hong Kong que la serpiente era una delicatessen para elegidos. Intenté relajarme, pero no me lo pusieron fácil. A continuación trajeron un plato bastante rico que parecía calamares a la romana. Resultó ser medusa. Resistí inmutable. Después vino algo semejante a una mezcla de pescado y marisco, una especie de rape alangostado. Cuando estaba masticando alegremente me dijeron que era... ¡serpiente, otra vez! Si, como dicen en España, Dios castiga sin palo ni piedra, yo debo de haber sido malísima en algún momento que no recuerdo; he ahí la penitencia por mis pecados. Mientras intentaba tragar sin más preámbulo el único pedazo de serpiente que probé (del tamaño de la uña de un jilguero), no dejaba de pensar que

aquellos bichos inmundos del mercado de Hong Kong estaban abriéndose de nuevo paso hacia mi cabeza para hacerla estallar como un melón podrido. Creo que los muchos años de consorte diplomática evitaron que me cayera allí mismo, redonda, en el piso. Yo miraba a Luis con cara de odio, pero él charlaba amigablemente, como si nada, con uno de los chinitos que estaban sentados a su lado. Si hubiese tenido un revólver a mano le habría pegado un tiro allí mismo.

A continuación trajeron unos recipientes con unas cosas ovaladas de color rojo. Esta vez tuvieron la delicadeza de explicarnos previamente que aquello era la cumbre de la gastronomía ancestral china: huevos de mil años. Al parecer entierran esos huevos en una mezcla de cal, arcilla, hierbas y no sé qué otras cosas más durante meses e incluso años. Estos eran particularmente añejos (y podridos, se podría añadir).

En el acto aduje un terrible problema de hígado (a pesar de que me había tomado un par de copas antes de pasar a cenar para olvidarme de que era la única mujer y que decenas de ojos rasgados me miraban con desprecio). Luis, mientras tanto, degustaba sin parpadear aquellos restos del Pleistoceno cuyo interior era verde que te quiero verde. Yo por mi parte, no pude dejar de reparar en que los chinos se dirigían constantemente al tercer secretario de la embajada, que primero ponía cara de extrañeza y después de desesperación. Le estuvieron hablando largo rato de lo importante que podía ser para los dos países tener relaciones diplomáticas, lo beneficioso de los futuros intercambios comerciales y de la necesidad de un convenio de pesca. A mi marido, que como embajador estaba allí supuestamente para discutir de esos asuntos, sólo le

animaban a tomarse otro huevo podrido y a hablar de pájaros y flores.

Después vinieron los brindis de rigor, todos bastante poéticos, porque parece que a los chinos les gusta mucho todo esto de las alegorías con la naturaleza. De nuevo daba la impresión de que se dirigían al tercer secretario que, muy incómodo, no dejaba de mirar a Luis, como disculpándose.

Luis estaba cada vez más sorprendido porque, cuando intentaba llevar la conversación al tema de las relaciones entre los dos países, nadie parecía hacerle caso. Esta situación absurda continuó hasta el punto en que, acabada la cena, nos despidieron muy amablemente sin haber podido hablar de nada importante. Sólo les interesaba el tercer secretario. Resumiendo, nos fuimos a casa con el estómago repleto de animales repugnantes y con un enfado considerable.

Esta mañana me ha llamado Luis para decirme que le había contado a nuestro amigo el embajador de Argentina la cena de ayer y que, muerto de risa, le ha explicado que los chinos están acostumbrados a que sus propios embajadores sean meros peleles representativos. Todo el poder lo tienen funcionarios subalternos y, por tanto, creen que en otros países es igual. Los embajadores sólo se ocupan de dar la mano y leer los discursos que preparan los otros; mientras que el miembro más importante de la misión suele ostentar el cargo de tercer secretario.

Bueno, que negocien con quien quieran, pero si para mantener relaciones cordiales hay que tragarse muchos huevos podridos de mil años, casi prefiero que el camarada Mao nos declare ya la guerra bacteriológica. Con todas esas gourmandises lo tiene facilísimo.

NIXON Y LA BONZA

Miro mi vestido y no puedo creerlo. ¡Yo estuve metida en esta masa informe que apesta a chamusquina! Un vestido lindísimo y ha quedado en la miseria... Y lo peor es el papelón que hice ¡en pleno Kremlin! Encima, el imbécil de Luis no ha parado de reírse desde entonces. No sé si voy a ser capaz de volver a hablarle en la vida. Él me dice que tiene mérito que nuestro pequeño país haya podido ser el centro de atención en una reunión de las dos superpotencias mundiales. A costa de convertir a su embajadora en una pira humana, claro, en la recepción al presidente de Estados Unidos. Me va a dar algo. Más vale que me tranquilice un poco y lo escriba todo para que no se me olvide y lo pueda incluir en el grueso libro llamado Cosas que no le perdonaré a mi marido aunque viva cien años. ¡Qué ira!, como diría mi abuela: *«¡Dios mío, consérvame esta ira!»*.

Pero empecemos por el principio de los principios. Todo comenzó con la visita de Richard Nixon. Es el primer presidente norteamericano con quien coincidimos desde que estamos de embajadores, aunque no se sabe si va a ser presidente por mucho más tiempo porque parece que con este tema del Watergate tiene los días contados. Esperemos

que sí, que se retire pronto a su casa de California, pues como me lo vuelva a encontrar y me reconozca me muero de la vergüenza. Lo que se rumorea es que, como está muy debilitado políticamente, ha venido a Moscú a intentar arrancar algún tratado de desarme que mejore su popularidad. Me parece como pretender agarrarse a un clavo ardiendo (qué mala comparación viniendo de mí en este momento...), porque no me imagino a los rusos haciendo esta clase de favores a nadie.

A pesar de todo, Brezhnev fue a recibirle al aeropuerto, cosa que no había hecho en su anterior visita de 1972, justo antes de que llegáramos nosotros. Quizá tanta deferencia se deba a que Nixon siempre le regala un gran coche americano en señal de amistad. En el 72 fue un Cadillac; cuando se vieron en Estados Unidos, un Lincoln y ahora, en 1974, un Chevrolet deportivo. Al parecer, Brezhnev tiene una inmensa colección de coches occidentales. Hemos visto algún Rolls Royce o algún Ferrari de su colección circulando por Moscú. Es sorprendente que los rusos de a pie no se indignen, porque conseguir un auto, por muy barato y malo que sea, es para ellos un sueño casi imposible. Si sos miembro del Partido, tardas unos ocho años y si no lo sos... más vale que tengas muchos amigos influyentes.

El caso es que del aeropuerto se llevaron a los Nixon hacia los aposentos que les habían preparado en el Kremlin, como a todos los jefes de Estado del grupo que podríamos llamar A, que reciben tratamiento full service de los soviéticos. Dormís en los apartamentos de Pedro el Grande y luego te organizan una brutal recepción en el palacio. A los del grupo B, un poco menos importantes pero significativos para la política exterior de la URSS, los alojan en un palacio en las colinas de Lenin, aunque también les

dan una recepción en el Kremlin. A los pobres santos del grupo C también los alojan en las colinas de Lenin, pero la recepción se organiza en el Club Diplomático, un palacio neogótico cercano a casa que es muy lindo pero que no puede compararse con el palacio de los zares. Como miembros de este grupo de *«desheredados»* hemos estado allí con el sha de Persia y Farah Diba, la reina Margarita de Dinamarca, el presidente Echevarría de México o el gran duque de Luxemburgo. Por lo menos esta gente no me recordará como una tea andante. Luis, en cambio, opina que ésos no guardarán el más mínimo recuerdo de mí mientras los de la recepción de ayer me van a recordar siempre. ¡Qué ganas de aplastarle la cabeza con este cenicero de piedra brasilera!

Bueno, sigamos, que me estoy dejando llevar por la cólera. Nixon estaba esperando a los invitados al pie de la gran escalera de más de sesenta peldaños del palacio del Kremlin, lo cual nos llamó la atención a todos porque no lo ha hecho ninguno de los otros jefes de Estado desde que llegamos acá. Estamos acostumbrados a que los líderes soviéticos nos den la mano desde detrás de una larga mesa, como si fuéramos leprosos o fuéramos a transmitirles el virus del capitalismo si estamos demasiado cerca. Como suele pasar, el presidente Nixon de cerca impresiona bastante poco. Es más bien bajito, con una cabeza desproporcionada. También los brazos parecen más largos de lo que debieran. Para colmo estaba maquillado y con colorete, aunque luego pensé que un poco de buen color no le vendría mal, por ejemplo, a Gromiko, que siempre está de un verde amarillento muy poco saludable. Nos dijo unas frases muy amables, pero tenían toda la pinta de ser las mismas que le decía a todo el mundo:

—How nice of you to come! Creo que vienen ustedes de Uruguay. Es un país maravilloso, un país amigo. Yo tuve oportunidad de ir cuando era senador. Aún recuerdo las playas tan extraordinarias que tienen. Espero viajar algún día allí con Pat para enseñárselas.

A un lado tenía a Kissinger (el que debía soplarle todas estas cosas), a quien encontré también bajito y feo, con esas gafotas que parecen de un disfraz, y al otro a Pat, su mujer. Tiene una cara agradable, aunque con un cierto rictus de sufrimiento. Se ve que la pobre lo debe de estar pasando mal con todo esto del Watergate. Eso sí, llevaba un vestido horroroso. Se ve que no han aprendido nada de Jackie Kennedy, pero, claro, su marido es republicano y además cuáquero. No quiero ni imaginar lo que habrá pensado esta gente cuando ha visto los fuegos artificiales de mi vestido. ¡Qué horror! Mejor sigo con Nixon.

Es curioso cómo uno ve siempre a estos grandes hombres. Por ejemplo, Franco parecía una momia inexpresiva cuando lo conocimos, sólo impresionaban sus ojos. En cambio, otros te dejan marcada. Todavía recuerdo a De Gaulle cuando vino a Montevideo: alto, imponente, casi sobrenatural. Algo así como Moisés recién bajado del Sinaí. A pesar de que estaba lloviendo, fue en coche descubierto, heroico, desafiante, desde el aeropuerto hasta el centro, saludando a la multitud que se agolpaba para aclamarlo. Además era encantador y alabó mucho mi acento francés. (Luis dice que por eso lo encontré tan imponente y tan heroico y con tanta grandeur, pero qué sabrá Luis). De todas formas, es una lástima que a estas personalidades los diplomáticos acabemos conociéndolos por encima y hablemos con ellos sólo de cuatro pavadas. Yo, por ejemplo, me quedé con las ganas de preguntarle a Nixon la marca de su base de maquillaje (más que nada para no comprarla

nunca). Él, a su vez, seguro que se quedó con ganas de preguntarme si era costumbre de mi país disfrazarse de omelette flambée a los postres.

El caso es que el pobre estuvo casi tres horas de pie, saludando en la escalera. Cada tanto se agarraba la pierna y uno de su séquito, me imagino que un médico, se acercaba para ver si estaba bien. En los diarios dicen que tiene flebitis y lo han sacado varias veces con la pata en alto, con lo que calculo que estos excesos no le deben de sentar nada bien.

Como las cosas cuando terminan mal es que empiezan mal, en la cena me tocó al lado del embajador belga, que es uno de esos pesados que siempre lo saben todo, que te lo cuenta aunque ya te lo haya contada cien veces y que encima no te escucha.

—Sacre bleu!, qué cantidad de platos, madame Posadas —me dijo señalando el menú mientras yo intentaba desesperadamente entablar conversación con mi compañero de la izquierda, el embajador francés que, para mi mala suerte, estaba hablando con otra invitada—. Rasstegai con salmón, trucha con setas, caviar, cordero, sopa eslava, pastel de hongos... —enumeraba infatigable el belga—, y cuando estuvo Indira Gandhi tuvieron que poner el doble de platos porque ella es vegetariana. ¿Sabe usted que el rasstegai, esta especie de quiche, es un plato ruso pero quienes lo hicimos mundialmente famoso fuimos los belgas?

Yo, que estaba convencida de que Lorraine está en Francia, esperaba que el francés se diera por aludido y me rescatara de ese plomo; pero no tuve esa suerte. Como todo lo malo es susceptible de empeorar, y cuando temía que el belga me contara la historia de cada plato del menú, nos

trajeron el caviar y entonces me eché a temblar, porque es su tema favorito.

—¿Sabe usted, madame Posadas, cuántos años tienen que pasar para que un esturión, o más bien madame esturión, pueda producir estas bolitas tan deliciosas?

—Veinticinco años, creo —dije yo intentando arruinarle la primicia.

—No se lo va usted a creer, ¡vein-ti-cin-co años! Es impresionante ¿verdad? Y es que estos animales, además de ser casi fósiles prehistóricos, viven muchos años.

—Por ahí he oído que a veces llegan a los cien años.

—En muchos casos los esturiones grandes, los que producen el caviar beluga, llegan hasta los cien años. ¡Figúrese! Y es que hay tres clases principales de caviar...

—Beluga, ossetra y sevruga —dije yo con infinita paciencia, no por ser una experta en el tema, sino porque, al fin y al cabo, llevo ya tres años en este país y caviar es lo que nos dan en todas las recepciones.

—Beluga, que es éste y se distingue por sus granos grandes y su color grisáceo. Ossetra, que tiene un sabor a mar más profundo; y el sevruga, con granos más pequeños y oscuros. Es increíble, pero poca gente sabe que este producto exquisito y carísimo era, hasta el siglo XIX, alimento de las clases bajas que no podían comer carne.

Estaba a punto de contestarle que ya lo sabía (sin esperanza alguna de que me escuchase) porque él mismo se había encargado de contármelo tres semanas antes en otra cena en la embajada de Holanda, cuando los brindis por fin vinieron a mi rescate.

La mesa de Nixon y Brezhnev estaba delante de un fresco original del siglo no sé cuántos que representaba a Jesucristo en la última cena, lo cual no dejaba de causar una sensación extraña, dadas las circunstancias. El

secretario general del Partido Comunista empezó con un discurso que parecía que iba para largo mientras Nixon tenía una cara cada vez más verde (a pesar de la capa de colorete que llevaba) y que no mejoró con los múltiples vodkas que se tuvo que tomar durante este tedioso proceso.

—En esta época de corrección política, los brindis son très ennuyeux —me comentó el embajador de Francia, que finalmente se dignaba a rescatarme, harto, como yo, de tener que aguantar en todas las cenas oficiales media hora de exaltación de la amistad de los pueblos que, encima, suele oírse muy mal desde donde está uno sentado—. Creo —dijo— que en la época de Stalin era otra cosa. Según me contaba uno de mis predecesores, en una cena en honor a De Gaulle, Stalin llevaba ya unos cuantos brindis y, después de acordarse de todos los líderes franceses pasados y presentes, empezó a dedicárselos a sus colaboradores: *«Por Kaganovich, que es un gran ministro. Eso sí, si los trenes no llegan a tiempo lo fusilaremos. Por uno de los mayores militares de la Unión Soviética, el camarada Novikon, que, si no hace bien su trabajo, lo colgaremos»*.

Tan entretenida estaba con la conversación que no me di cuenta de que el pesadísimo embajador de Bélgica, mientras aburría sin piedad a una nueva víctima, había colocado la vela con la que encendía sus apestosos cigarrillos justo al lado de mi echarpe de seda. Bueno, de lo que yo creía que era seda, aunque lo había comprado en un mercadillo de Hong Kong. El caso es que debía de estar hecho de petróleo sólido porque se prendió como una tea en un segundo. Yo, desesperada y envuelta en llamas, intentaba protegerme el pelo mientras el francés me daba unos golpecitos demasiado educados con la servilleta para apagar el fuego. El estúpido belga sólo atinaba a decir: *«¡Sacre bleu, sacre bleu!»*. Milagrosamente, de la mesa de

al lado surgió como un rayo un mariscal o general o lo que fuera, me echó por encima su guerrera llena de medallas y me estrechó con fuerza entre sus brazos para sofocar el incendio que yo tenía sobre los hombros. Rápidamente vino un tipo del séquito de Nixon para preguntarme si todo estaba O.K. Seguro que creían que me estaba quemando a lo bonzo para protestar por la política norteamericana en Vietnam o algo parecido. Luis, que estaba ahí al lado, apareció al cabo de una eternidad y sin demostrar ninguna preocupación. Dice que no se dio cuenta de lo que estaba pasando, que creía que estaban trayendo algún tipo de postre exótico. Veinticinco años de matrimonio para esto. Porque mi héroe salvador de esa noche tiene casi ochenta, está pelado como un huevo y con la boca llena de dientes de oro, que si no se iba a enterar Luis...

REALISMO SOVIÉTICO

Hoy ha estado en casa nuestro amigo el pintor Evgeni Rukhin para enseñarme a hacer kulebiaka, un plato delicioso, bastante complicado, que es su especialidad. Es como una gran empanada rellena de varias capas de blinis con distintos tipos de rellenos. Me he vuelto loca para encontrar todos los ingredientes.

KULEBIAKA
Ingredientes
Para la masa
1 kg de harina
1,5 tazas de leche
125 g de mantequilla
20 g de levadura
2 cucharadas de azúcar
1/2 cucharada de sal

Para los blinis
200 g de harina
1 cucharada de azúcar

un poco de sal
2 huevos
300 g de mantequilla para fundir
Para el relleno
500 g de carne picada de ternera
1/2 taza de arroz
400 g de hígado de pollo
200 g de champiñones cortados en láminas
3 cebollas
2 cucharadas de nata agria
2 cucharadas de mantequilla
3 huevos duros
2 pepinillos en vinagre
6 yemas de huevo
1 cebolleta
perejil

PREPARACIÓN

Hace tiempo que nuestro amigo Evgeni me había prometido enseñarme a hacer este plato, pero con todo el lío de las exposiciones y su temporada en la cárcel, no había sido posible hasta ahora.

—Para empezar a hacer la pasta hay que poner el azúcar, la levadura, la mitad de la harina y algo de sal en leche templada —me dice mientras va echando con sus manos siempre manchadas de pintura los ingredientes en un bol como si arrojase cosas contra sus lienzos, dejándome la cocina hecha una miseria—. Se remueve, se cubre con un paño y se deja reposar como una hora. Después añadimos mantequilla, una yema y el resto de la harina. Amasaremos la mezcla hasta que no se nos pegue a los dedos. La cubriremos y la dejaremos descansar durante una hora.

Luego le pasamos un rodillo dando a la masa una forma rectangular de unos cuarenta centímetros de largo y la dejamos descansar unos minutos. Mientras tanto podemos ir haciendo los blinis. Se pone harina, sal, azúcar, huevos y leche en esta batidora —continúa Rukhin, tirando la mitad afuera—. Esto se dejará reposar una hora.

Como parece que este asunto va para largo, nos servimos un par de copas de un riesling alemán muy rico que me llegó la semana pasada. Él me cuenta su estancia en la cárcel (parece que lo han tratado bastante bien y no lo han sometido a los terribles interrogatorios habituales) y recordamos los intensos acontecimientos que hemos vivido juntos últimamente.

Todo el lío empezó cuando él y Oskar Rabin, cansados de los miles de trámites administrativos infructuosos para organizar una exposición de pintores *«contestatarios»*, decidieron hacerla por su cuenta y riesgo. Las mujeres de algunos embajadores nos ofrecimos a ayudarlos en lo que pudiéramos y finalmente se fijó la fecha para un domingo a principios de septiembre.

—Para hacer los blinis, calentamos una sartén con un hilo de aceite y ponemos un poco de masa. La vamos extendiendo con movimientos circulares hasta cubrir toda la superficie de la sartén, intentando que queden más finos que los blinis que utilizamos para el caviar. Cuando estén tostados por una cara, se les da la vuelta y luego se van haciendo más blinis de la misma forma y se reservan.

Volviendo al tema de la exposición, aprovechando la época del año, se buscó un sitio al aire libre, un descampado a las afueras de la ciudad. Todos los artistas estaban de lo más ilusionados con la idea de exponer sus obras, pero desafortunadamente el día amaneció gris y un poco lluvioso. Cuando yo llegué, aquello tenía un aspecto

algo desangelado. Una veintena de puestos de pintores, unos cuantos diplomáticos y unos pocos rusos mirando las pinturas, la mayoría de las cuales estaban simplemente colocadas en el suelo y apoyadas contra una valla de madera o algún árbol. Un panorama deprimente, la verdad.

—Para preparar los rellenos, empezamos con el de carne. Picamos las cebollas con el perejil y las doramos durante un par de minutos, luego se añade la carne picada y se cocina unos cinco minutos. Después se agrega una cucharada de nata agria, sal, más perejil y pimienta negra, y se deja a fuego lento durante cinco minutos. Lo retiramos del fuego. En cuanto al hígado, lo limpiamos y lo hervimos durante un rato. Luego se pica, y se le echan los pepinillos cortados finos con otro poco de nata agria. Los champiñones para el tercer relleno, junto con las cebollas restantes, se fríen aparte con un poco de sal. Por último, se agrega una yema a cada uno de los rellenos y se mezcla bien. Al arroz, que hemos hervido previamente —me dice Evgeni—, le añadimos las cebolletas y los huevos duros muy picados y luego una yema y lo mezclamos. Es importante mantener los distintos rellenos por separado —advierte mi amigo a la vez que tira las cascaras de los huevos al cubo de la basura. Sin acertar, por supuesto.

Mientras apura su quinta copa de riesling estuvimos recordando el día de la exposición. Nosotros sólo estábamos pendientes del cielo, esperando que se despejara para que aquello se animara un poco y no fuera una catástrofe absoluta, cuando de repente oímos un ruido atronador y vimos quince o veinte excavadoras y camiones de la policía que avanzaban amenazadoramente desde el otro extremo del descampado seguidos de unas hordas vociferantes.

—¡Muerte a los fascistas!

—¡Acabemos con el arte degenerado!

Nos quedamos todos paralizados, no esperábamos una reacción tan brutal, todo lo más un par de policías molestando un poco. De los camiones sacaron unas mangueras y empezaron a barrernos con unos chorros a gran presión. A mí el agua me tiró al suelo como si me hubiesen dado un puñetazo. Mientras tanto, los bulldozers pasaban por encima de las pinturas aplastándolo todo y los energúmenos que venían detrás (disfrazados de jardineros) empezaron a golpear con unas largas porras a todo el que se pusiera por delante. Oskar Rabin se subió a la pala de una de las excavadoras para intentar detenerla y estuvo ahí colgado un rato hasta que lo bajaron a patadas.

—Se divide la masa en dos capas, una de ellas más pequeña que la otra, cada una de medio centímetro de grosor, rectangulares, y ponemos la pequeña en una fuente de horno. Ahora colocamos el relleno de carne encima de la masa, dejando unos márgenes de unos cinco centímetros a cada lado. Luego vamos alternando el relleno de carne, el de hígado, el de arroz y el de champiñones, cubiertos cada uno por blinis. Finalmente lo tapamos todo con la segunda capa de masa, presionando un poco con las manos para que el relleno quede compacto —continúa Rukhin.

Mientras que a mí, con una copa de riesling de más después de este largo proceso, se me va la cabeza al recuerdo de cómo intentaba arrastrarme fuera de aquel infierno en que se había convertido el lugar de exposición cuando uno de aquellos salvajes me detuvo. Milagrosamente conseguí rescatar el pasaporte diplomático del lodazal que había dentro de mi bolso y me dejó en paz. Cuando llegué al lugar donde había dejado el auto me encontré con los despojos de las otras embajadoras asistentes. No quedaba ni el recuerdo de sus lindos vestidos, ocultos bajo toneladas de barro. Las medias rotas

les colgaban de los tobillos y muchas habían perdido los zapatos. Algunas tenían golpes en la cara. Mientras tanto, a los rusos se los estaban llevando presos, con los brazos en la nuca, en las camionetas de la policía, golpeándolos como ahora Rukhin golpea la masa.

—Unimos los extremos sobresalientes de las capas de arriba y abajo y los enrollamos para sellar el interior de la empanada.

Este hombre parecía completamente inmune a la botella de vino blanco que nos habíamos bebido, pero a mí, con tanta espera, tanta elaboración y tanto riesling, me empezaban a bailar los números y las letras de la receta que estaba anotando en el cuaderno.

—Con mucho cuidado —seguía Evgeni—, hacemos dos incisiones en medio de la kulebiaka; en ellas introducimos dos pequeños canutos de papel encerado para que la humedad pueda escapar mejor. La dejamos reposar un poco y luego la pintamos por encima con una yema batida.

Para entonces Rukhin estaba en semitrance, como si se encontrara delante de uno de sus lienzos, y daba vigorosos brochazos que acababan con frecuencia contra la pared. A esas alturas el desorden en la cocina era peor que el de cualquier taller de artista, pero ya todo me daba igual.

Lo curioso es que aquella represión desproporcionada sobre los artistas tuvo un efecto contrario al esperado por las autoridades. Los embajadores protestaron enérgicamente (Luis puso el grito en el cielo cuando me vio llegar como si volviera de la guerra) y los corresponsales de la prensa extranjera difundieron la noticia y las fotos del asalto por todo el mundo. Ante la presión de la opinión pública internacional, las autoridades soviéticas no tuvieron más remedio que liberar a los detenidos y autorizar una

nueva exposición, en el cercano bosque de Ismailovo, tres semanas después.

Fue un día memorable, con un sol y una temperatura inusual para esa época del año en Moscú. En lugar de los veinte artistas de la primera exposición, esta vez había más de cuarenta y, en vez de los cuatro gatos de la vez pasada, una multitud enorme (veinte mil personas, decían) que paseaba por allí y admiraba las obras de los pintores en un ambiente de gran libertad.

—Introducimos la fuente en el horno precalentado y la dejamos unos 45 minutos —estaba indicando Rukhin—. Luego la sacamos, la cubrimos con una toalla seca y la salpicamos con unas gotas de agua. La dejamos reposar cinco minutos y ¡voilá! Listo para servir.

Mientras Rukhin (cubierto de arriba abajo de harina, con la barba llena de carne picada y otros sputniks no identificados por toda su ropa) y yo (con un hambre de lobo porque eran más de las cinco de la tarde y todavía no había probado bocado) devorábamos esta deliciosa kulebiaka, no podía dejar de pensar si yo tendría el valor de elegir una vida tan difícil como la de estos disidentes. Acá en la Unión Soviética hay muchas restricciones, apreturas e incomodidades, pero, si uno no se mete en problemas y mira para el otro lado, puede tener una existencia bastante apacible: la gente tiene la vivienda asegurada, por muy precaria que sea; no paga casi nada por luz ni calefacción y trabaja bastante poco. Como dicen por acá, *«nosotros fingimos que trabajamos y el Estado finge que nos paga»*. Sin embargo, si uno se enfrenta al sistema, su vida se convierte en un infierno: acoso, pérdida del empleo, cárcel y, en el peor de los casos, tratamiento de reeducación en una clínica psiquiátrica.

Esperemos que el éxito de la exposición del otro día sea como la primera capa de una kulebiaka y que, poco a poco, con otras capas como éstas, se vaya construyendo una nueva sociedad más libre, más justa y que sepa tan bien como este plato, aunque si el proceso es tan lento como la elaboración de una de estas empanadas no lo alcanzarán a ver ni mis nietos.

Desgraciadamente, mi madre se equivocaba y las cosas no estaban cambiando ni cambiaron de forma sustancial para los artistas disidentes, ya que siguieron siendo perseguidos, presionados e insultados. La mayoría de ellos fueron desposeídos de la nacionalidad soviética y tuvieron que huir del país. La exposición de los bulldozers fue un hito a nivel mundial, la supuesta señal de que algo se estaba resquebrajando en el monolítico sistema soviético, pero, contrariamente a lo que pasó en España con los pintores antisistema de la época del franquismo, hoy casi nadie recuerda a aquellos artistas disidentes en la actual Rusia de Putin. Aunque su obra esté colgada en museos como el Guggenheim de Nueva York, aunque los nuevos ricos rusos gasten millones y millones de dólares en comprar valiosos iconos u óleos de artistas costumbristas del XIX, parece que se prefiere cubrir esta etapa con un tupido velo, como si desearan olvidar la vergüenza de aquellos tiempos tan negros.

CORTANDO POR LO SANO

MUSACA DEL RESTAURANTE ATHENEA DE GINEBRA

Ingredientes

4 berenjenas cortadas en rodajas
2 cebollas medianas
2 dientes de ajo
350 g de carne de cordero picada
350 g de ternera picada
2 cucharadas grandes de salsa de tomate
4 tomates pelados
aceite de oliva
sal y pimienta

Para la salsa

25 g de mantequilla
25 g de harina
4 dl de leche
2 huevos
sal y pimienta

PREPARACIÓN

Salar las rodajas de berenjena y dejarlas sudar para quitarles el amargor durante media hora. Aclararlas con un poco de agua y secarlas con un paño.

Mientras tanto, rehogar la cebolla y el ajo en una sartén durante unos minutos. Añadir la carne picada y la salsa de tomate. Cocinar durante unos 10 minutos. Retirar.

Con bastante aceite, dorar las berenjenas por las dos caras. Añadir más aceite si es necesario, ya que las berenjenas absorben mucho.

En una fuente de horno previamente engrasada, poner una capa de rodajas de berenjena. A continuación una de carne picada. Repetir la operación, terminando con una capa de berenjenas. Después cubrir con una última capa de tomates cortados en rodajas muy finas.

Para hacer la salsa fundir la mantequilla en una cacerola y echar la harina. Dejar un instante y añadir poco a poco la leche. Remover constantemente hasta que hierva. Dejar reducir un par de minutos. Salpimentar. Retirar la cacerola del fuego y verter la mezcla en los huevos levemente batidos. Cubrir con esta salsa la capa de tomates de la fuente.

Meter en un horno precalentado durante 20 minutos. Servir muy caliente.

Más vale que anote esta receta que conseguí porque a este restaurante me parece que no voy a volver más. ¡Qué papelón, Dios mío! Después de la operación de apendicitis de Dolores habíamos decidido celebrarlo allí nosotras dos y la cónsul uruguaya en Ginebra. Comimos maravillosamente y había un grupo que tocaba una música muy animada que yo imagino que era sirtaki o algo así. Los camareros repartieron unos platos especiales y la gente bajaba a una

pista de baile que había en medio del restaurante para romperlos festivamente á la grecque. Me encantó la idea, pero me daba pereza bajar a la pista, así que decidí tirar uno desde donde estábamos sentadas. Agarré impulso y lo lancé con todas mis fuerzas, con tan mala suerte que acerté en la nuca del maître, que se volvió hecho una furia, total, por una pequeña heridita de nada.

—Vraiment, madame! —me gritó enseñándome una gotita de sangre como si lo hubiese abierto en canal con un cuchillo.

—C'est ma fille, pardonne le! —contesté acusando a Dolores, pensando que la estupidez de una niña de quince años tendría menos importancia que la de una señora de... bueno, de los años que sean.

El maître se volvió hecho una fiera hacia Lolita, pero a la niña le había entrado un ataque de risa. El hombre estaba cada vez más indignado y empezó a gritar de todo en griego mientras la gente se arremolinaba para ver qué había pasado. Dolores reía y reía y al maître parecía que le iba a dar una apoplejía en cualquier momento. De repente la niña se volvió hacia mí, todavía riéndose.

—Mamá, creo que se me han saltado los puntos... —dijo señalando una mancha roja en el vestido amarillo que llevaba. Resumen de la historia: acabamos en el hospital cantonal con Lolita y el maître, cada uno poniéndose sus puntos. Sin palabras.

La operación de apendicitis de Dolores fue una locura más. Menos mal que al final todo salió bien. La niña llevaba unos días sintiéndose mal y la llevamos a la Policlínica Diplomática de Moscú, donde un médico norteamericano diagnosticó que sólo eran gases y que tomara mucha Coca-Cola (sin gas). Aquello me pareció una idiotez tremenda. Entonces decidimos llevarla al médico de la embajada

francesa que opinó que, sin ningún género de duda, aquello era un quiste en un ovario. La niña cada vez se sentía peor y yo me volvía loca de preocupación. Cuando ya estábamos desesperados y en vista de que no mejoraba, tomé una decisión heroica: llevarla a un hospital ruso. Hasta entonces nuestros contactos con la medicina soviética habían sido escasos, pero las referencias que nos daban otros diplomáticos no podían ser menos tranquilizadoras: cicatrices kilométricas, operaciones en medio de las que se acaba la anestesia y tragedias por el estilo. Sin embargo, no había otro remedio.

El doctor ruso fue tajante: era apendicitis y había que operar sin pérdida de tiempo. Me daban temblores sólo de pensar en el costurón que le iban a hacer a la pobre niña en la barriga, pero delante de ella puse la mejor cara posible. Por un momento creí haberla engañado.

El hospital era un inmenso edificio que, a pesar de no tener muchos años, aparentaba haber pasado por varios conflictos armados consecutivos. Las paredes mostraban enormes grietas y varias ventanas estaban rotas. Para colmo, una de las dos hojas de la puerta de urgencias llevaba meses atorada y los enfermos tenían que bajarse de la camilla para entrar. El pasillo de entrada tenía como cuatro dedos de barro y nieve y allí se acumulaban los enfermos en camillas, con abrigos, gorros de piel y grandes botas sobre sus camisones reglamentarios. El ruido de fondo era como un gran quejido sordo. Subimos en un destartalado ascensor a la quinta planta, donde nos esperaba un enfermero que nos acompañó a la habitación. También llevaba un gorro de piel y unas grandes botas de nieve. Los pasillos estaban allí igualmente atestados de gente esperando su turno en camillas o sillones. Como yo había supuesto, el cuarto que nos asignaron no era

individual: había otras cinco mujeres muy viejas, todas con sus pañuelos en la cabeza, que nos miraron con indiferencia.

—Mamá, te lo pido, no se te ocurra dejarme sola aquí. ¡Prométemelo!

La pobre Lolita estaba histérica y con razón, y yo muerta de miedo. Me imaginaba que la iban a abrir en canal con un serrucho o algo parecido. El enfermero del gorro de piel le alcanzó uno de esos camisones de hospital que sólo están cerrados por detrás con una cinta y dejan todo el derriére al aire. Cuando Dolores se lo puso, aquel buen hombre agarró toda la ropa que habíamos traído, abrió una trampilla que había en el suelo y la tiró con gran violencia. Adiós para siempre. Estuvimos un buen rato esperando sentadas en aquella cama de sábanas de un muy conveniente color gris que ocultaba a saber Dios qué manchas. La niña tintaba porque por una de las ventanas rotas entraban unos chiflones de viento helado. Al cabo de un rato apareció el del gorro de piel con la camilla. Dolores, siempre de mi mano, se subió a aquel chirriante artefacto y nos encaminamos al ascensor.

—¿Es su hija? —preguntó el enfermero—. Supongo que sabe lo de la cuarentena. No se preocupe, ya le iremos dando noticias de ella.

—¿Cómo que la cuarentena?

—Sí, ya sabe que en nuestros hospitales los pacientes deben guardar cuarentena después de la intervención y no están autorizadas las visitas.

En ese momento el enfermero me apartó de un manotazo y metió la camilla de Lolita en el ascensor. Dolores gritaba como una loca y, justo cuando se estaban cerrando las puertas, saltó como un gamo fuera de la cabina. Entonces empezó a correr por los pasillos sin

importarle el camisoncito ni que se le viera el derriére, y detrás de ella yo, perseguidas a corta distancia por el enfermero indignado que nos insultaba a gritos.

Conseguimos llegar a la salida y Dolores continuó corriendo descalza y medio desnuda por la nieve. Sólo respiramos cuando llegamos al auto y salimos disparadas para nuestra casa. Aquella noche, mientras Lolita vomitaba y vomitaba, no pararon de llamar del hospital, preguntando por la tovarich Dolores, y yo siempre contestaba que allí no había nadie con ese nombre. Finalmente Luis lo arregló todo y a las siete de la mañana estábamos tomando el avión para Ginebra. Cuatro horas más tarde la operaban de urgencia, al borde de la peritonitis.

Al día siguiente de la intervención ya estaba como una rosa, con una cicatriz de sólo dos centímetros y lista para ir al restaurante griego. Teniendo en cuenta todo lo que hemos pasado, un plato más o menos contra la nuca del maître tampoco es tan grave.

DESPEDIDA

A punto de marcharnos de la URSS nos enteramos de la terrible muerte de Rukhin. Como noticias de este tipo suelen tardar bastante en saberse en este país, hasta pasadas unas semanas no nos enteramos del desgraciado incendio que había acabado con su vida. Los detalles eran confusos y no pudimos averiguar exactamente qué había pasado, pero supe que, como es costumbre, su familia organizaba una celebración pasados cuarenta días de la muerte. Decidí viajar a Leningrado, que era donde él residía habitualmente, para presentarle mis condolencias a la viuda.

Llegué allá sola y un poco intranquila, en parte por mi mal ruso, en parte por no saber con qué me iba a encontrar. La casa de los Rukhin ocupaba tres habitaciones de la planta inferior de una antigua mansión del siglo XVIII, cerca de la Perspectiva Nevsky, la avenida principal de la ciudad. Me abrieron la puerta y me hicieron pasar a una habitación, más amplia de lo que suele ser habitual en las casas rusas. Yo no sabía muy bien a quién dirigirme, pero enseguida vino la viuda a saludarme, una chica joven, rubia y bastante mona aunque, lógicamente, con los ojos hinchados de llorar. Me tomó de las manos.

—Muchas gracias por venir. Aunque no la he conocido antes, sé que usted y su marido eran amigos de verdad de Evgeni. Él me hablaba a menudo de ustedes. Decía que apreciaban su arte de corazón.

Estuvo largo rato diciéndome cosas, supongo que muy cariñosas, aunque mi mal ruso hacía que sólo comprendiese palabras sueltas. Yo le contestaba en francés y, aunque ella no parecía entender demasiado, asentía una y otra vez con la cabeza. Después me condujo a uno de esos divanes que suele haber en las casas rusas donde por las noches duermen los niños y la abuela, e hizo gestos para que me sentara. La destartalada lámpara del techo sólo daba una luz mortecina, pero el resplandor rojizo del atardecer iluminaba aún parte de la habitación. El salón estaba arreglado con muebles antiguos y de las paredes colgaban algunos cuadros de los colegas y amigos del pintor. En medio de la sala había una gran mesa donde estaba dispuesta la comida, principalmente zakuski (aperitivos) en este caso fríos, como pescados y carnes ahumados, pepinillos en vinagre y ensaladas. En torno a ella había bastante gente, incluso un par de popes ortodoxos, pero no vi a ninguno de los artistas que conocíamos de Moscú. Probablemente no los habían dejado viajar. Unos reían, otros lloraban y todos comían y bebían vodka. Por la ventana se divisaba un bonito panorama del río Neva. Como no conocía a nadie, me acerqué para admirar la vista. Una chica se puso a mi lado y empezó a hablarme en francés. Dijo ser amiga de la familia y me contó los detalles de la muerte de Rukhin.

—Como usted sabe Evgeni era bastante *«molesto»* para las autoridades y siempre intentaban presionarlo. Unas veces le rompían las ventanas a pedradas, otras desconocidos insultaban a su familia por la calle y otras

llegaba a su casa y se encontraba con que habían entrado y manchado de pintura roja sus cuadros, pero esta vez se les fue la mano —dijo—. La policía provocó un incendio en su estudio, que está aquí, a la vuelta de la esquina, con la intención de amedrentarlo. Pero no contaban con que Evgeni se había quedado a dormir allí después de trabajar toda la noche. Las llamas alcanzaron rápidamente los botes de pintura, el fuego se propagó y el humo lo asfixió en poco tiempo. Lo encontraron tumbado en su colchón, como si aún siguiera dormido.

Aquella mujer se ofreció para acompañarme a ver los restos del incendio, pero no me sentí con fuerzas. Alguien me trajo un vodka para levantarme el ánimo. Estuvimos hablando un rato de la familia y de los dos niños que quedaban huérfanos. La viuda lloraba constantemente abrazada a otra mujer joven.

—¿Es su hermana? —pregunté.

—No. Es la amante que Evgeni tenía en Moscú. A pesar de que su mujer no sabía de su existencia, lleva aquí desde que murió y juntas lloran al hombre que amaron.

Nada más ruso que aquella escena. Por otro lado pensé que nadie como la amante para entender el dolor de la viuda.

Le pregunté a esta amiga de la familia por el significado de esta reunión tantos días después de la muerte.

—El banquete de los cuarenta días es la culminación del luto —me explicó—, es el momento en que finalmente se acepta la desaparición de alguien. Hasta entonces se supone que el alma del difunto aún se encuentra unida a su casa y a sus seres queridos. Son días en los que el ánima debe repasar su vida, sus buenas y malas acciones. Por eso durante este período aún se prepara cada noche la cama del difunto y se le pone un sitio a la mesa. Una vez

transcurrido este tiempo ya estará listo para partir e incorporarse a su nueva vida. Esta es la costumbre tradicional rusa que las autoridades soviéticas han intentado erradicar como una superstición religiosa, pero que muchos aún conservamos. Aunque ellos se empeñen, Dios no ha muerto en Rusia. ¿Conoce usted la cámara Kilian? Es una cámara creada por uno de nuestros científicos más destacados que permite fotografiar el aura de las cosas. Se han hecho pruebas muy rigurosas y es justo a los cuarenta días cuando a los cadáveres les desaparece definitivamente el aura. Las autoridades, asustadas por los resultados de este experimento, lo han silenciado, porque creen que puede considerarse una demostración científica de la existencia del alma. Incluso han prohibido más pruebas con la cámara. Me lo ha contado una prima mía que trabaja en ese laboratorio. Verá, nuestras tradiciones no son tan estúpidas como parecen.

Nos quedamos un momento en silencio.

—¿Ve el trozo de pan puesto sobre ese vaso de vodka? —me dijo indicándome un sitio libre en el extremo de la mesa del comedor—. Es para el muerto. Una invitación a compartir esta reunión con nosotros. Al mismo tiempo es una despedida, una aceptación de lo inevitable. Después, el difunto deberá partir y nosotros comer y beber a su salud.

Me sirvió otro vaso de vodka y un poco de kutia, un plato a base de arroz y pasas que suele preparase para los funerales.

—Hoy es un día de tristeza pero también de alegría, porque nos volveremos a ver el día de la resurrección, beba conmigo. Khristos Voskrés —dijo, chocando mi vaso.

Volví a Moscú pensando que los rusos viven la muerte como la vida, intensamente, de una forma excesiva, apurando siempre la botella hasta el fondo. A los pocos días

me enteré de que la amante de Rukhin se había suicidado tirándose al metro. Para que luego digan que Dostoievski exagera.

Pronto volveremos a Montevideo y siento que, por muy lejos que nos vayamos, una parte de este salvaje, incivilizado, despótico y caótico país viajará siempre dentro de mí.



LONDRES

EN BUSCA DEL TIEMPO PERDIDO

(De cómo yo, Carmen, dejé de ser esposa modelo y madre ideal para irme a vivir a Londres con papá y mamá.)

Cuando estaba a punto de cumplir treinta años tuve una de esas crisis existenciales que unos pasan a los cuarenta, otros a los cincuenta y otros, como al abandonar la veintena. El caso es que desde el mismo día en que cumplí los veintinueve me dio por pensar que esa edad era como un saldo, 99,90, y que se acababa algo, aunque no sabía bien qué. Me dio por mirar atrás y preguntarme qué estaba haciendo con mi vida, sentía que no había hecho nada extraordinario y que mi existencia era pura rutina. Vista desde fuera, sin embargo, mi vida parecía idílica. Tenía por aquel entonces una bonita casa en Madrid con una palmera, un magnolio y un níspero. Echándole algo de imaginación, podría decirse que era (casi) una copia bonsái de nuestra casa de Montevideo. Tenía además un matrimonio en apariencia bueno y dos niñas maravillosas de ocho y cinco años. A pesar de todo, yo no era feliz. Digamos que me había casado demasiado joven. Digamos que mi marido y yo maduramos de modos diferentes; que a

él le gustaban unas cosas y a mí otras. Digamos que ya no teníamos nada en común. No sé, pero el caso es que la crisis coincidió con la proximidad de mi treinta cumpleaños y con el hecho de que a papá acababan de destinarlo a Londres. Entonces decidí separarme al menos por un tiempo y, para que la ruptura no resultara tan traumática para nosotros ni para nuestras hijas, le propuse a mi ex que yo me fuera a Londres con las niñas para que cursaran ahí el trimestre de septiembre a diciembre.

—A ellas les vendrá fenomenal, seguro, los niños aprenden muy rápido y así podrán perfeccionar el poco inglés que saben —le dije a

Rafa allá por el mes de julio de 1983—. Y a nosotros nos vendrá bien tener un tiempo para pensar si queremos volver o no. Además —añadí—, como está el verano por medio, te puedes llevar a las niñas a Palma todo el mes de agosto y luego yo las recojo en Madrid en septiembre y nos vamos las tres a Londres.

Rafa aceptó la idea y el 5 de septiembre, después de darle a mi madre la noticia de nuestra separación a prueba (y también el consiguiente disgusto) aterrizamos en Heathrow. A las niñas sólo les dije que íbamos a pasar unos meses con los abuelos para que aprendieran bien inglés. Sofía estaba encantada, porque llevaba tres años en el Instituto Británico de Madrid y, según ella, ya se sabía todas las canciones que había que saberse.

—Además, mistress White dice que tengo muy buen acento, ya lo verás. Mira, mami, cómo canto Oh McDonald had a... flan.

Y así, intentando enseñarle la canción a su hermana (que no sabía quién era McDonald e insistía en que a ella no le gustaba nada el flan), pasamos el control de pasaportes. Yo recordé entonces mis tiempos de colegio en Inglaterra y lo

bien que lo había pasado en un internado cerca de Oxford con catorce años. Regresaba muchos años después, y con dos niñas, pero tenía la sensación de volver atrás en el tiempo. En cuanto el policía me entregó los pasaportes con un *«Tbank, luv»* me sentí casi como si volviera a tener dieciséis años. La verdad es que siempre me han gustado los ingleses. Son extravagantes, algo ombliguistas y miran a los extranjeros con una mezcla de fascinación y reparo, digna de un entomólogo ante un insecto, es cierto, pero yo los conozco bien. (O al menos eso creía al volver allí.) A mi madre, en cambio, la idea de vivir en Inglaterra le daba lo que los nativos llaman mixed feelings. Por un lado pensaba que Londres era un destino importante para mi padre, una gran ciudad y muy cosmopolita, pero por otro se le rebelaba ese corazón francés del que hace gala tan a menudo. Así contó ella la llegada de toda la familia.

LLEGADA A LONDRES E INSTRUCCIONES PARA CONOCER A LA REINA

Primavera de 1983.

Aquí estamos, en Londres, el segundo de los dos destinos diplomáticos más deseados por Luis. El primero fue Moscú (Luis hablaba ruso mucho antes de que nos enviaran allí, y aunque me jura por todos sus antepasados que no es verdad, yo estoy segura de que fue él quien pidió aquel destino que a mí, en principio, no me atraía nada). Ahora estamos a punto de llegar a su segunda embajada ideal de toda la carrera. Visto lo visto, no puedo menos que pensar que sus espíritus protectores hacen lobby con mucho más éxito que los míos allá en el otro mundo. Lo digo porque, como le expliqué el otro día a Carmen, cuando me contó lo de su separación, ningún matrimonio es perfecto y el de sus padres no es una excepción. En nuestro caso, por ejemplo, los comienzos fueron bastante difíciles, sobre todo por conflictos familiares: los Posadas y los Mané son un poco como los Montesco y los Capuleto, en otras palabras y dicho en lunfardo, se mastican pero no se tragan. Y todo debido a un desencuentro del abuelo de Luis con el mío allá por los

tiempos del cancán, cuando uno estaba de embajador en París y *«olvidó»* invitar al otro a una kermesse con motivo de no sé cuál de las Grandes Ferias Internacionales. Increíble pero cierto: desde ese lejano día de mil ochocientos no sé cuántos, la rivalidad se ha traducido en que varios miembros de las familias ni se dirigen la palabra. Las diferencias se notaban también en cosas tan absurdas como que unos son (o eran) completamente afrancesados y casi pronunciaban la R como G (esos somos nosotros, los Mané), mientras ellos, los Posadas, eran anglófilos, tan furibundos que se dedicaban hasta hace muy poco a tomar el té de las cinco subidos a un ombú. Tonterías decimonónicas de sociedades pequeñas y esnobs, pero era así. Hoy todo eso está olvidado, por suerte, pero de vez en cuando me sale mi cote Capuleto y me indigno con los Montesco. Porque, vamos a ver, ¿por qué nunca le tocará a esta familia ir a un país francófono para que todos se admiren de mi buen acento? En cambio, y como digo, aquí estamos, en Londres, y yo llevo toda una semana aprendiéndome de memoria Pygmalion, de Bernard Shaw, porque, según Luis, es la lectura perfecta para practicar mi herrumbradísimo inglés. Así, según él, al mismo tiempo que Eliza (es decir, My Fair Lady para los que hayan visto la película) aprende a hablar como una señorita de clase media alta, yo aprendo inglés coloquial. Bueno, de acuerdo, muy bien, pero por muy excéntricos y raros que sean los ingleses, ¿en qué ocasión, me pregunto, voy a poder usar frases tan absurdas como *«The rain in Spain stays mainly in the plain»* y menos aún esta otra, no se la pierdan: *«In Hereford, Hareford or Harecham, Hurricaines Hardly ever Happen»*!

En fin. No quiero remover más el puñal en mi herida, pero no puedo por menos que hacer notar que llegamos a

Londres en uno de esos días que parecen sacados de una película de Hitchcock, o que anuncian un nuevo crimen de Jack el Destripador: lluvia helada, niebla persistente, ambiente general gris. Según Luis, ya no existe la llamada pea soup fog o lo que es lo mismo, niebla espesa como sopa de guisantes (reconozco que me encanta esta expresión: los ingleses no tienen buena gastronomía pero adoran compararlo todo con la comida). Sin embargo, parece que no tiene razón. El verano está en puertas, es 3 de junio, y aquí estamos en nuestra casa nueva, Luis y yo, Dolores, también Carmen y sus dos hijas, aislados del mundo exterior por una niebla densa y congelados como sorbetes. Como había empezado a decir, Carmen acaba de separarse de su marido y ha decidido dejar Madrid y venirse a vivir de nuevo con nosotros, al menos durante el próximo curso escolar de las niñas. Por suerte Sofía y Jimena todavía son chicas para vivir una situación así, y espero que se adapten bien a un nuevo idioma y a una nueva vida. Cuando me dieron la noticia de la separación, me llevé un disgusto, claro, no obstante, han pasado unos días y ahora pienso que ella es tan joven —apenas ha cumplido treinta años— que no le costará mucho volver a empezar en una ciudad como ésta, tan llena de posibilidades de todo tipo. Pero bueno, no es el porvenir de Carmen lo que me preocupa en este preciso momento, la verdad, sino el lamentable estado en el que hemos encontrado la embajada. Una pena, realmente, porque es una de las casas más lindas en las que nos ha tocado vivir. Tiene tres pisos de más de doscientos metros cada uno, es de ladrillo rojo y estuco blanco al estilo William Mary diría yo, y tiene un maravilloso jardín con un bungalow al fondo. El interior ya es otra cosa. Desconchones en las paredes, muebles con tapicerías inservibles, los pisos arañados... Creo que no voy a tener

más remedio que poner en funcionamiento a ese escuadrón de reconstrucción, retapizado y pintura al que yo llamo Posadas Family Builders Inc. y que me ha hecho famosa allá en el Ministerio de Asuntos Exteriores de Montevideo. Ellos saben que con cuatro pesos, mucha imaginación y poniendo a limpiar y pintar y encerar desde el primero hasta el último miembro de la familia (de ahí lo de Posadas Inc.), soy capaz de convertir una ruina en una embajada de ensueño. Sin embargo, yo empiezo a estar un poco cansada de hacer tantos milagritos por el bien de la patria, la verdad. En fin, lo más urgente ahora es instalarse más o menos y esperar la visita del Foreign Office.

Porque, según me ha explicado Luis, estamos en el país del protocolo, los rituales y las puestas en escena, y para todo se empeñan los ingleses en adiestrarlo a uno. Por ejemplo, con el fin de preparar a las mujeres de los embajadores para su primer encuentro con la Reina el día de la presentación de credenciales, el Foreign Office tiene por costumbre mandarles a una jefa de protocolo con un pliego de instrucciones. La mía resultó ser una tal lady Marsch que, para más datos, hablaba como un personaje sacado de la serie Arriba y abajo. Me ha llamado esta mañana para preguntarme cuándo me vendría bien que pasase por casa a tomar el té *«para charlar como dos amigas»*, y yo le he dicho que el jueves. Hasta entonces (y tengo dos días) voy a ver cómo adecento un poco esta casa. Para hacerlo, cuento con la ayuda de lo que en España llaman *«el cuerpo de casa»*, maravilloso eufemismo que en este caso se reduce a un matrimonio llamado mister y mistress Darling. Luis se quedó fascinado en cuanto los vio porque según él parecen escapados de una novela de Evelyn Waugh o de Somerset Maugham (aquí todo parece sacado de los libros), pero yo tengo mis reparos. A ver cómo

los describo: él tiene unos cincuenta y cinco años, metro noventa, bigotes y pelo rojo fuego y el aire marcial de un militar de las colonias (lo que no es de extrañar, porque en su curriculum figura que fue teniente en Birmania). Ella es aún más increíble. Aunque se dice inglesa, para mí que tiene algún antepasado malayo o algo así porque es minúscula, morena, de ojos duros y negros, y jamás despega los labios. El curriculum dice que antes de venir a la embajada habían trabajado en casa de Tina ex Onassis, ex Niarchos. En la corta conversación que tuvimos el otro día, el nombre de esta señora salió a relucir lo menos seis o siete veces. No sé, o mucho me equivoco, o ambos están a punto de convertirse para mí en lo mismo que Rebeca fue para la joven e inexperta señora de Winter en la novela de Daphne du Maurier (o mejor aún en la peli de Hitchcock, porque desde que llegué a Londres a mí todo me parece de Hitchcock). Lo digo porque igual que a la señora de Winter su ama de llaves todo el tiempo la estaba comparando desfavorablemente con Rebeca, a mí los Darling me tienen frita con su anterior jefa. Que si la señora Onassis-Niarchos jamás hubiera puesto rosas amarillas en el salón porque son muy vulgares... Que si en su casa acostumbraba tomar siempre armañac después del café y no calvados como aquí, que si mister Niarchos esto, y mister Onassis lo otro... Y me miran, él desde su metro noventa y sus pestañas rojas, ella desde sus ojos malayos con las manos a la espalda como si en cualquier momento fuera a sacar un kukri o una daga oriental, qué escalofrío.

Por supuesto todo esto no se lo he contado a nadie y menos a Luis porque se reiría de mí. A él le encantan los Darling, los encuentra muy adecuados para una embajada en Londres. Ni siquiera le parece ridículo que se apelliden Darling y haya que llamarlos por tan absurdo apellido,

sobre todo al marido (*«Good morning, Darling! Thank you, Darling!»*). Según Luis no hay nada de qué reírse, todo es *«muy british, muy Commonwealth»*. Me trago pues mi síndrome de Rebeca y aquí estoy organizando el té para lady Marsch, la del Foreign Office. Le he pedido a mistress Darling que prepare scons con mantequilla y nata como les gusta a los ingleses, pero no estaría de más añadir un toque rioplatense a la merienda, como un buen dulce de leche. Me pregunto qué será eso tan importante y distinto sobre lo que quiere instruirme lady Marsch. No es la primera vez que asisto a una entrega de cartas credenciales y no creo que, por mucho que a los ingleses les gusten los rituales y la puesta en escena, esta ceremonia vaya a ser muy diferente de las de otros países.

Huelga afirmar que me equivocaba, y ahora más que nunca puedo decirlo con conocimiento de causa: England is different.

Ese jueves lady Marsch llegó puntualísima a la hora del té (que, por cierto, es a las cuatro y no las cinco como erróneamente se cree fuera de Inglaterra). Venía ataviada con un trajecito verde loro, un chai turquesa y zapatos a juego. Menciono el detalle porque tiene mucho que ver con mi *«adiestramiento»* antes de ver a su graciosa majestad. Por lo visto, según me explicó lady Marsch mientras daba buena cuenta de los scons (*«Very delicious, mistress Pausadas, really delicious»*), había que tener muy presente que a la Reina le gustan sólo los colores vivacious o alegres.

—Por tanto, querida, en ningún caso sería aceptable elegir para la ceremonia el color negro, no, de ninguna manera, sería un desastre. Compréndalo, aquí en Inglaterra todo es muy gay, es decir, muy alegre. Tampoco

son recomendables el malva, el gris oscuro o el marrón chocolate. Aunque la audiencia es por la mañana, si ese día luce poco el sol, su majestad puede equivocarse y creer que va usted de negro. Siendo así, inmediatamente creerá que está usted de luto, y a continuación le presentará sus condolencias, lo que produciría una gaffe muy desagradable que tenemos que evitar. Nosotros no queremos que la Reina incurra en ninguna gaffe ¿verdad, mistress Pisadas? ¿Le importaría pasarme, querida, un poco más de ese toffee semilíquido que le ponen ustedes a los scons? Está delicioso.

Le pasé el dulce de leche y ella, tras chuparse los dedos, continuó:

—También es importante que lleve usted guantes a la ceremonia; la Reina, como está en su propia casa no puede llevarlos y usted comprenderá...

Aquí lady Marsch dejó la frase inconclusa, pero como volvió a chuparse los dedos yo interpreté que el asunto de los guantes tenía que ver más con una medida higiénica que con el protocolo. Quién sabe, me dije, tal vez la Reina sea como Howard Hughes, ese multimillonario norteamericano tan raro que aborrecía tener contacto físico directo con la gente. Sí, claro, ahora entiendo por qué siempre se la ve con guantes, para evitar miasmas al tener que dar la mano a tantísimas personas en la calle. En su casa, sin embargo, no está bien usarlos, de ahí que me tocase a mí poner el cordón sanitario.

—¿Más scons, lady Marsch?

—Gracias, mistress Pescadas, y una gota de té también, con una nube de leche.

El resto de las instrucciones que me dio la buena señora sólo pueden describirse como tabla de gimnasia o como indicaciones para bailar la yenka. En página aparte (y

traducido por yours trully, puesto que últimamente he hecho muchos progresos con mi inglés), incluyo la hojita que me entregó la lady con todas las instrucciones completas junto con un croquis de la Grand Entrance de Buckingham Palace y los pasos que hay que dar y dónde se tiene que hacer cada reverencia, que son varias. Sin embargo, y haciendo una síntesis, diré que toda la coreografía de la ceremonia de presentación de credenciales es muy enredada. Para empezar, he de decir que a la mujer del embajador la encierran hasta el último momento en una habitación que muy adecuadamente se llama The Bow Room, la habitación de las reverencias. Mientras yo estoy en el Bow Room, Luis, acompañado por el caballerizo real y el vicemariscal de la Reina, deberá hacer su propia coreografía que, a grandes rasgos y según reza la compleja hojita, consiste en lo siguiente: se abre la puerta, tres pasos adelante y primera reverencia. Cuarto paso adelante con el pie izquierdo, segunda reverencia. Una vez ante la Reina, hay que decir unas breves palabras protocolarias (no más de media docena), al tiempo que se entregan las credenciales. Éstas se llevan primero en la mano izquierda, pero una vez que se ha saludado a la Reina, se entregarán con ambas manos. Para dirigirse a ella en la primera ocasión ha de utilizarse la fórmula *«Your Majesty»* y a partir de ahí *«Ma'am»* pronunciado en a, nunca ene... En fin, todavía estaba yo a la mitad de la explicación con la hojita de marras en la mano y ya tenía un mareo considerable.

—¿Otro poco de té, lady Marsch? —le pregunté para permitirme una tregua, pero la noble dama ni me escuchó porque estaba dando buena cuenta de un enorme scon tan embadurnado de dulce de leche que empalagaría a varios caballerizos reales y a no pocos vicealmirantes.

Cuando la entrevista terminó, veinte minutos más tarde, lady Marsch y yo no habíamos concluido el repaso de la sacrosanta hojita, pero en cambio, éramos ya íntimas amigas. Yo le di la receta del dulce de leche y ella me retribuyó con una buenísima de trumpets hechos no con harina de trigo, sino de maíz. Entrando en confidencias aún más profundas, ella me explicó que el mejor té se compraba en Fortum Masón y yo le confié mis tribulaciones con los Darling. Total, que de lo que menos hablamos fue de la gimnasia real que ellos llaman protocolo.

—No se preocupe, mistress Pilladas, lo hará usted estupendamente, estoy segura —me dijo antes de marcharse.

Pero mucho me temo que todo lo que aquella agradable señora tenía de gourmet, le faltaba de pitonisa, porque mi presentación a la Reina quedará en los anales de mi vida como uno de los momentos más espantosos. Esto fue lo que pasó.

STRIPTEASE EN BUCKINGHAM PALACE

Primero, y tal como estaba previsto, me pasaron a la llamada The Bow Room acompañada, por cierto, de una réplica de lady Marsch. Ésta se llamaba lady Pirrit, era más gorda y más joven que mi amiga, pero tenía su mismo aire y, por supuesto, hablaba igual que ella, incluida esa particularidad tan inglesa de llamarle a una mistress Pisadas, Pescadas o Pilladas, como si ellas fueran la Castafiore y yo el capitán Haddock. Se notaba que, como a la Castafiore o a lady Marsch, a lady Pirrit también le gustaban los colores vivacious. Lucía muy elegante en su vestido de tafetán amarillo patito y chai amarillo canario. Yo, por mi parte, había elegido para la ocasión un vestido de gasa fucsia muy ligero y primaveral que creo que me sentaba bastante bien. Llevaba, por supuesto, los guantes reglamentarios, también un sombrero blanco y, por todo adorno, una larga y fina cadena de oro que me llegaba hasta el talle y de la que cuelga una medalla que fue de mi madre. Después de repasar con lady Pirrit por última vez mi coreografía de pasos, que cada vez me recordaba más a la yenka (derecha, derecha, izquierda, izquierda, adelante,

atrás, reverencia), quedamos las dos en silencio esperando el momento de ser anunciada. Y llegó por fin. Me escoltaron escaleras arriba, se abrió la puerta y pude ver allá a lo lejos, cerca de la ventana, a la Reina, flanqueada por Luis y el resto del personal de la Embajada. Por un momento me salió la vena republicana que desde luego tengo, como todos los que hemos nacido en las Américas, y cavilé que toda aquella tonta coreografía estaba ideada maquiavélicamente para que uno se sienta en inferioridad de condiciones teniendo que contar pasos, agacharse, etcétera. Los reyes, me dije, han tenido muchos siglos para perfeccionar sus maldades, incluso las nimias como éstas, pero bueno, allá voy; alguien como yo, criada en los sólidos principios de la revolución francesa, no se va a achicar por tan poco. Avanzo con el pie izquierdo, hago mi primera reverencia, doy un par de pasos, hago mi segunda reverencia (muy bien, Bimba, hasta aquí vas fenómeno, ya lo tienes, perfecto), llego a donde están los demás, y extiendo por fin la mano hacia la Reina. *«How do you do?»* , dice ella. *« Your Majesty»* , digo yo fiel al guión de lady Marsch, e intercambiamos dos palabras. Literalmente dos segundos, porque apenas me ha dado tiempo a comprobar que ciertamente a la Reina le gustan los tonos gay y tiene exactamente el mismo timbre de voz que mis damas siamesas cuando ya se acaba la audiencia. Bueno, lo pintoresco, si breve, dos veces pintoresco, me digo, y mejor así antes de que me equivoque en los pasos de la yenka. A ver, ¿por dónde iba? Ahora sólo me quedaba caminar dos pasos hacia atrás y luego, por fin, qué liberación, ya podré girar y darle la espalda a la Reina cuando, de pronto... ¿Qué es esa risita mal disimulada que veo en labios del ministro consejero? ¿Y qué serán esas señas mudas y desesperadas que me hace la secretaria social? Y, oh, Dios mío, ¿a qué

puede deberse la cara de espanto de Luis, que parece estar al borde de la apoplejía? No sé, añado para mí, intentando no darle importancia, vete a saber, pero yo a lo mío, que aún me faltan dos reverencias y dos pasos hacia atrás.

Entonces me doy cuenta. Mi-vestido-de-gasa-fucsia. Sí, por muchos años que pase, seguirá apareciendo en mis peores pesadillas aquel vestido de gasa fucsia. Lo que ocurrió fue que la cadena de la que pendía la medalla de mi madre es tan fina que yo no noté que, en una de las reverencias, se enganchó con el ruedo de la falda. Si ésta hubiera sido de cualquier otra tela no habría pasado nada, pero la gasa de chiffon es tan tenue, tan liviana, que ni siquiera me di cuenta cuando se elevó dejando al descubierto mi ropa interior. *«La embajadora de Uruguay muestra la bombacha en Buckingham Palace»* , *«Embassador's Wife shows Knickers to the Queen»* , *«Scandale diplomatique á la Court de St. James»* . Como tengo una imaginación very vivacious, todos estos titulares de periódicos sensacionalistas se me pasaron en un segundo por la cabeza. Pero, gracias a Dios, a todos los santos y en particular a santa Teresita, que diga lo que diga Luis siempre está al quite allá arriba, por lo que pueda pasarme, la catástrofe sólo fue una media catástrofe. Porque lo cierto es que de algo sirvieron los anticuados consejos de lady Marsch sobre la vestimenta. Y es que, además del sombrero protocolario, de los guantes tipo cordón sanitario para no contagiar a la Reina y de evitar vestir de negro por si su majestad pensaba que estaba de luto, ese día yo tuve una precaución adicional: la de ponerme una enagua corta que, si bien tenía como función, en principio, evitar inapropiadas transparencias en una ocasión tan formal como aquella, lo cierto es que evitó que me quedara en bombacha delante de todo el mundo y en

Buckingham Palace. Así, aunque la situación fue grotesca, al menos lo que enseñé al respetable fueron unas enaguas rosa y nada peor. ¿Que qué pasó en el momento en que me di cuenta de la situación? Lo normal en estos casos: palidecí, me puse colorada (o mejor dicho fucsia), balbuceé algo incomprensible y miré hacia donde estaban los demás. Ahora todos hacían grandes esfuerzos por aguantar la risa, el ministro consejero, el agregado comercial, las tres secretarias y hasta Luis. Todos salvo la Reina. ¿Que qué hizo ella? Ladeó levemente la cabeza y me miró a los ojos al tiempo que me dedicaba una sonrisa completamente distinta a las protocolarias que me había prodigado. Una que, si bien no me volvió monárquica de golpe, sí me hizo verla a partir de entonces con auténtica simpatía.

—Pequeños accidentes laborales que ocurren —me dijo con una suave sonrisa—. A mí también me ha pasado alguna vez. So, don't worry, mistress Pilladas.

Al día siguiente de su semistriptease en Buckingham Palace, nuestra madre anotó en su cuaderno la receta de los scons que le había dado lady Marsch el día que vino a casa para instruirla sobre cómo debía comportarse ante la Reina.

Llamó a la receta Scons a la Marsch y a todos nos gustó mucho el resultado. Sin embargo, como nosotros estamos siempre experimentando con las recetas, una de las veces ensayamos poniéndole unos granos de anís. Los scons quedaron muy bien, pero esta variación modificaba la fórmula convencional y por tanto requería otro nombre. Dolores dijo que por qué no llamarlos Petticoat scons, en recuerdo de nuestra madre enseñando su ropa interior en Buckingham Palace, pero a veces el sentido del humor de mamá no llega tan lejos. Por eso tuvimos que pensar en un segundo nombre, y se nos ocurrió uno inspirado en esa

manía tan inglesa (de la que hasta la Reina participa) de reinventarles a los extranjeros sus nombres o apellidos. La hemos llamado:

SCONS MISTRESS PILLADAS

Ingredientes

2 tazas de harina
2 cucharadas de levadura
1 huevo
100 g de mantequilla
1 cucharada de azúcar
1 taza de leche
una pizca de sal
anís en grano

PREPARACIÓN

Mezclar la harina, la levadura y la sal en un recipiente. Agregar la mantequilla bien fría y rallada.

Batir el huevo y mezclarlo con la leche. Hacer un hueco en la mezcla en forma de cráter. Verter en él el huevo, la leche y los granos de anís. Incorporar la harina empezando por el centro y siguiendo por el exterior. La masa debe quedar blanda pero sin grumos. Luego amasar sobre una mesa, con cuidado de que no se agriete. Con un rodillo estirarla en una capa de un centímetro de espesor. Con un vaso cortar la masa en redondeles. Luego ponerlos en una fuente enharinada y cocerlos en el horno precalentado a 200° C durante 15 minutos. Deben quedar dorados.

Pero no todo iba a ser tan fácil como hacer scons. Uno de los primeros problemas a los que tuvo que enfrentarse nuestra madre, una vez superada la ceremonia de

presentación de credenciales, fue pintar y redecorar una casa que, como ya se apuntaba más arriba, dejaba mucho que desear. En su cuaderno ella lo cuenta así:

MARÍA CALLAS EN EL DESVÁN

Aquí estoy, lista para ponerme al frente de Fosadas Family Builders Inc. e intentar arreglar un poco la embajada. Mucho me temo, una vez hecha la primera inspección del estado del edificio, que no voy a tener más remedio que poner en marcha todos los recursos humanos de esta familia para que la casa renazca de sus cenizas. Como ya dije antes, se trata de un edificio lindísimo del siglo XIX. Una casa de ladrillo rojo con sus bay windows, sus tres plantas enormes y un jardín espléndido. Sin embargo, el piso de arriba, por ejemplo, debe de estar deshabitado desde los tiempos de Jack el Destripador, como mínimo. En fin, no sólo parece que en esta planta no haya vivido nadie desde entonces, sino que tiene uno la sensación de que, al abrir alguna de las puertas que se alinean a lo largo del descansillo, se va a encontrar a las pobres víctimas de Jack colgadas del techo de un gancho jamonero. Supongo que alguno de los antiguos moradores de la casa debía dedicarse a la fotografía artística versión tenebrosa o algo así, porque, en uno de los cuartos de la izquierda (cerca del que ocupan los Darling, por cierto) hay unos rollos con telones de fondo pintados con figuras de lo más lúgubres. También hay unas siluetas humanas recortadas en cartón y unos enganches metálicos en forma de largas púas que, supongo, servían para colgar los decorados, pero que tienen un aspecto amenazador. Además, varias de las ventanas de este piso están cubiertas con trapos negros, abundan las bateas de revelado de distinto tamaño y otros

artefactos que aún no sé si son elementos de tortura o accesorios de un laboratorio fotográfico. Éste es el problema de *«heredar»* casas: se encuentra uno con cada cosa... Le voy a decir a Dolores que eche un vistazo a todo lo que hay allá arriba. Ella es la artista de la familia, de modo que a ver qué se le ocurre que podamos hacer con este remedo de casa de Barba Azul o de gabinete del doctor Caligari.

Por cierto, Lolita está encantada. La acaban de aceptar en la Wimbledon School of Arts, justo el lugar que quería para estudiar escenografía de teatro. Se trata de una de las escuelas de arte más importantes del mundo y, aunque tiene que levantarse a las seis de la mañana para llegar a clase, oh, milagro de los milagros, no le importa hacerlo y salta de la cama cantando como una calandria. Yo, que tengo un concepto bohemio del arte y adoro la noche, me pregunto cómo acabarán siendo estos nuevos artistas tan madrugadores; un pelín burocráticos y funcionariales serán, digo yo, pero Dolores opina que no entiendo ni papa y que qué tendrá que ver una cosa con otra. A mí en todo caso me divierte mucho ver lo rápido que ha adoptado, por ejemplo, la forma de vestir de los artistas ingleses. Cada mañana a las seis sale ataviada con distintos modelos. Un día va con leggins y zapatos en punta como de trovador medieval a los que sólo les faltan los cascabeles. Otro, con unas medias de red rotas por cuatro sitios, pantalones de esquí y una chaqueta de cuero que parece roída por el mastín de los Baskerville. En ocasiones se pone pololos y un jersey de lana larguísimo, que le llega a las rodillas... Mucha variedad en el look, sí, pero hay dos elementos que no se quita ni para dormir: una especie de cuello de piel de comadreja al que llama the animal y un borsalino también muy raído. Es precisamente a Dolores a la que pienso poner

al frente de la realización artística de Posadas Family Builders Inc. para que le dé los toques finales a la decoración y, como mano de obra no cualificada, a Carmen, y a quien esté por casa, incluidas sus niñas. Aquí ha de colaborar todo el mundo o la cosa no tendrá remedio. Claro que antes tengo que pintar el edificio de arriba abajo. Y para eso, y como es mucho trabajo, tengo pensado contratar una cuadrilla de búlgaros sin papeles. Espero fervientemente que de esto no se entere el Foreign Office (ni tampoco Luis). Me los ha recomendado la embajadora de Guinea-Conakry, que es muy simpática y también muy ahorrativa. Una vez en marcha la conexión búlgara, lo siguiente es elegir bien los colores. Una de las secretarias de la embajada, que lleva aquí desde los tiempos de Churchill, me dice que las casas inglesas deben estar pintadas de colores vivos. Nada de beige, fuera el blanco, abajo con el gris. Por lo visto, lo que prima por estas latitudes es el amarillo, el rosa, el verde y el azul eléctrico. *«Lógico —pienso yo—, en un país en el que se hace de noche a las tres de la tarde, o pinta uno de amarillo canario y rosa chicle o le da la depre.»* Elegí pues los colores, también los distintos tonos, más claros en las molduras, más oscuros en el rodapié, levemente diferentes en el techo que en las paredes, etcétera. Diez largas semanas más tarde, cuando ya empezaba a balbucear mis primeras palabras en búlgaro (qué remedio) y tras dos novenas a santa Sofía, conseguí al fin que se fueran los pintores. ¿El resultado? Aquí estoy ahora con el comedor pintado de verde, el salón de amarillo y el cuarto de estar de rosa. La verdad es que el salón tenía que ser verde, el comedor rosa y el cuarto de estar amarillo, pero bueno, qué se le va a hacer, lost in translation, como dicen acá. En cualquier caso, no pienso quejarme (sobre todo para que Luis no se entere de que

contraté a unos ilegales) y de todas maneras se ve bastante lindo. Sin embargo, para que quede sensacional de verdad falta darle mi toque maestro. Consiste en recubrir las molduras de los frisos y las de los zócalos de una tenue capa de pan de oro. Muy tenue, muy fina, tanto que apenas se vea. Lo malo es que conseguir un efecto tan sutil es una trabajera del demonio. Hay que utilizar goma arábiga para fijar el pan de oro, que se rompe de sólo mirarlo, con lo carísimo que es, después hay que lijar, luego patinar, barnizar... Los decoradores cobran unas doscientas libras el metro por hacerlo, pero con mi supervisión y utilizando nuevas técnicas que Dolores ha aprendido en su colegio, seguro que nos queda de lo más bien. Además, Gervasio está por aquí de visita con las pirañas y así tenemos mano de obra extra. Las pirañas son dos amigos suyos de los tiempos del colegio que ganaron, su fama y nombre por razones obvias. Desde que eran chiquitos cada vez que aparecen por casa arrasan la nevera, asolan la despensa, esquilman la bodega... Emilio y Nacho están aquí para hacer no sé qué cursillo, pero son como de la familia, de modo que, en sus ratos libres, van a filetear en oro, como está mandado. Además, de este modo lograrán bajar el steak and kidney pie de Mrs Darling, que ya se les empieza a notar en la cintura. Por cierto, ahora que hablo de los Darling: tanto a ella como a él los encuentro raros últimamente, pero eso, como diría Scarlett O'Hara, ya lo pensaré mañana, ahora estoy muy ocupada. Posadas Family Builders Inc. funciona de la siguiente manera y tiene el siguiente organigrama: primero están las directoras artísticas, que en este caso somos Dolores y yo. Después está el obrero no cualificado (léase Carmen). Luego los eventuales, como Gervasio y sus pirañas, y también las miniaprendices, que son las hijas de Carmen, que se ocupan

de traer y llevar cosas (sobre todo Coca-Colas a los sedientos trabajadores). Y por fin está el lector. El lector es Luis, claro. A él, como es un perfecto manazas y tiene el toque del rey Midas pero al revés —todo lo que toca lo convierte en polvo— le hemos buscado una actividad que le va mucho y de la que hemos disfrutado en otras ocasiones: igual que hacían en los conventos de clausura o en las fábricas de cigarros allá en Sevilla y en La Habana, Luis nos ameniza el trabajo leyendo en voz alta. Como estamos en Inglaterra y los trabajadores son de edades y tipos de lo más variopintos, ha decidido que, en esta ocasión, nos va a leer las aventuras de Sherlock Holmes.

El caso es que empezamos por el comedor e íbamos ya casi por la mitad de El mastín de los Baskerville cuando se produjo la primer baja laboral. Carmen dijo de pronto que durante dos días no iba a poder pintar, porque había tenido una catástrofe de vestuario.

—¿Y qué demonios es una catástrofe de vestuario? —preguntó Emilio-piraña mirando desde lo alto de la escalera hacia donde estaba Carmen.

Ésta llevaba en una mano un vestido lleno de lazos y en la cara una expresión de muy pocos amigos. Ni se dignó a contestarle, pero según me explicó luego a solas, el problema está en que la han invitado a una boda y necesita un vestido nuevo. Como es de ideas fijas y con esto del divorcio se ha vuelto muy ahorrativa, se le ocurrió llamar a su modista de toda la vida en Madrid, hacerle un dibujito así no más, en un papel cualquiera y mandárselo por correo con las medidas. Y claro, como en la vida no hay misterios, que diría mi abuela, el resultado es ahora ese cúmulo de lazos y volantes horribles que tiene en la mano. Pero lo peor es que, no contenta con el fiasco y como es así de cabezota, en vez de olvidarse del asunto y comprar otro vestido en

cualquier boutique, se ha empeñado en arreglarlo ella misma porque, según dice, la tela es buenísima, le ha costado un platal y no piensa desaprovecharla. Se trata de tafetán azul recubierto de gasa negra, muy lindo, pero con tanto lazo y tanto crespón parece la cortina de un coche fúnebre, la verdad.

Según ella tenía una idea buenísima de cómo se podía reciclar el vestido, y lo que pensaba hacer era darse de baja como pintora, pero unirse al grupo de trabajadores con su caja de costura, de modo que, mientras unos pintaban, ella le iba a dar al hilo y a la aguja. Además, así no se perdía el final de El mastín de los Baskerville.

Ya estábamos por el tramo final del cuento, con Sherlock y Watson vagando por las marismas neblinosas en pos del mastín de marras, cuando ocurrió un incidente misterioso digno del propio Sherlock Holmes. Lo cierto es que, como ya he dicho, yo andaba un poco mosca desde hacía días con la actitud de los Darling. Los notaba fríos, reservados, glaciales, pero no le había dado mucha importancia al asunto. Pensaba que estaban molestos porque las pirañas —que cocinan como los ángeles, dicho sea de paso— se metían con demasiada frecuencia en su territorio a preparar este o aquel plato. De hecho, ya había recibido uno o dos comentarios tanto de mister como de mistress Darling al respecto. Siempre en su línea, las quejas comenzaban con una alusión a su antigua empleadora, Tina ex Onassis, ex Niarchos: *«Madame jamás hubiera permitido que unos invitados prepararan fondue de chocolate en la biblioteca...»* , o *«En casa de madame nunca habría ocurrido que alguien usara mi escurridor de verduras...»* , pero yo no les había hecho mucho caso y por eso —me imaginaba— se habían sumido en un silencio glacial. Un día, en que le pedí a mister Darling un vaso de agua con hielo,

observé de refilón un extraño objeto que asomaba del bolsillo de su chaqueta. Como he perdido mucha vista últimamente (serán las brumas de Londres) no llegué a distinguir bien lo que podía ser aquello. Se parecía mucho a uno de los crespones del vestido de Carmen, sólo que con puntillas de otro color, algo así como un liguero rojo cardenal o, mejor dicho, morado obispo. Como siempre he tenido miedo a las rarezas de la gente que vive en casa, decidí prestar a Darling un poco más de atención de ahí en adelante. Quizá se tratara de un exceso de precaución por mi parte.

Posiblemente el mucamo, al ver que Carmen estaba desechando los lazos que le sobraban a su vestido, decidió recoger un par de ellos para que los aprovechara mistress Darling. Era un matrimonio austero en exceso, siempre se quejaba mucho de que malgastábamos el azúcar y cosas así (*«Mistress Onassis jamás habría puesto tres terrones en el té...»*). Olvidé pues el asunto del crespón, pero al día siguiente, al servirme Darling una taza de té, vi que lucía en el dedo meñique algo que parecía (maldita presbicia una vez más) un anillo con una piedra roja. Ese mismo día Carmen nos mostró su obra maestra terminada. De niña siempre sacaba unas notas pésimas en clase de labores, según ella porque, como es zurda, sus profesoras la acababan dejando por imposible, pero debo reconocer que esta vez se había esmerado. Había recortado el vestido eliminando no sólo los lazos y los volantes sino también las mangas. Así, se convirtió en un traje palabra de honor que se envolvía alrededor del cuerpo igual que uno se envuelve una toalla al salir de la ducha. Para evitar que tan precaria sujeción la dejara en paños menores delante de la Reina (y, no lo olvidemos, sería la segunda vez que la familia se dedicaba al striptease), había encontrado un buen recurso.

Consistía en aprovechar uno de los volantes más anchos a modo de banda a la altura del pecho y luego anudarlo delante con una gran lazada. De esta forma le quedó un vestido estilo imperio bastante impressive que dicen por acá. Estábamos todos admirando su obra cuando de pronto ¿qué veo a través de las ventanas que dan al jardín? Al mismísimo mister Darling asomado tras un seto con una máquina de fotos profesional inmortalizando la escena. Vaya por Dios, primero guarda lazos y crespones en sus bolsillos, después usa sortijas en el meñique y ahora se dedica a fotografiar a Carmen.

Miré a los demás por si habían visto lo mismo que yo. Nadie parecía haberse dado cuenta, y en ese mismo momento decidí que no iba a tener más remedio que subir al tercer piso, al de Jack el Destripador o donde tienen su habitación los Darling, y hacer una discreta investigación. Era necesario averiguar a qué venía su repentino interés por la moda.

La verdad es que tenía que haberle pedido a una de las chicas que me acompañara. Pero como no lo hice, siempre quedaré en los anales de la familia como una exagerada. Hasta el día de hoy, todo el mundo piensa que le estoy añadiendo detalles ambientales a esta historia. No es verdad, las cosas ocurrieron tal como las voy a contar.

La tarde siguiente, aprovechando que era domingo y por tanto el día libre de los Darling, subí las escaleras descalza y deseando con todas mis fuerzas que no me delatara el crujir de algún escalón. Era más o menos al caer la tarde y la luz se filtraba por una de las ventanas. Avancé unos pasos más y lo primero que me sorprendió fue escuchar una música amortiguada pero aun así perfectamente reconocible: se trataba de la ópera Carmen. En cuanto identifiqué la música, empecé a hacerme mi particular

película de terror: Darling estaba secretamente enamorado de mi hija Carmen, por eso le robaba los lazos de su vestido. Se trataba de un amor tortuoso, enfermizo, de ahí que se arriesgara a descalabrarse para fotografiarla con su vestido nuevo. ¿Y la sortija con una piedra roja que yo había visto en su meñique? ¿Qué significaba ese detalle? Tal vez se lo hubiera robado a mi hija, a ella le encantan las bisuterías a cuál más aparatosa y el rojo es su color favorito. Avancé unos metros más. Sonaba muy bella esa habanera que todo el mundo conoce: L'amour est enfant de Bohéme, il n'a jamáis, jamáis connu de loi... y mientras tanto yo ensayaba mentalmente mi discurso, *«Darling —pensaba decirle—, lo siento mucho, Darling. Comprenderá que no se trata de cuestionar su profesionalidad, esa que usted adquirió con mistress Onassis, pero...»*

... si tu no m'aimes pas, je t'aime...

«... lo podemos pactar usted y yo —continué diciendo para mis adentros—. Ni siquiera su mujer tiene por qué enterarse del verdadero motivo por el que lo voy a despedir.»

... si je t'aime prends garde a toi...

«Diremos que ha sido por "diferencias irreconciliables", eso siempre queda bien, y es a la vez muy aséptico, ¿qué le parece?»

A medida que iba avanzando, sonaba más fuerte la música y pude oír a continuación cómo entraba el coro acompañando a la solista para volver a entonar el estribillo: L'amour est enfant etcétera. La verdad es que, a pesar de lo desagradable del momento y de lo mucho que me latía el corazón, debo reconocer que aquella música me envolvía, me arrastraba.

—¿Darling? —dije al acercarme a la puerta—. Helio, Darling?

Si no hubiera estado tan nerviosa, seguro que me habría reído de mí misma: allí estaba, a punto de entrar en la habitación del mucamo y llamándolo darling, es decir, *«cariño»* , como en un vodevil de cuarta. En fin, me dije, adelante, Bimba, tenes que proteger a la familia, como siempre, y abrí la puerta de una vez.

... Si tu ne m'aimes pas je t'aime, si tu ne m'aimes pas...

Sin llamar, empuño el pomo, la puerta cede, abro de pronto y entonces...

—¡Darling! ¿Es usted?

Sí. Era él. Él con su pelo rojo y su bigote del mismo color, él con su aire marcial de lancero de Bengala y... con los ojos pintados como Lola la Piconera, al tiempo que agitaba un abanico a lo Estrellita Castro. Era, en efecto, Darling vestido de gitana con peineta y mantilla. Con zapatos de tafilete y manejando con mucho arte su mantón de Manila. Mientras que, metros más allá, al fondo de la estancia, su mujer ataviada con una chaquetilla militar con entorchados, kepis... y desnuda de cintura para abajo, inmortalizaba toda la escena utilizando la misma cámara con la que yo había visto a su marido días atrás retratar a mi Carmen. Debo confesar que, en ese momento y a pesar de lo insólito de la escena, fui consciente de la música y sobre todo de la letra: Si je t'aime, rezaba la canción, si je t'aime prends garde á toi.

Hasta el día de hoy no sé qué fue primero, si el huevo o la gallina. Ignoro si los artilugios de fotografía estaban allí antes de la llegada de los Darling y, al encontrarlos, comenzaron a valerse de ellos para sus juegos eróticos privados y de travestismo. O tal vez no, tal vez eran ellos los propietarios de todo aquel material y, desde mucho antes de que nosotros llegáramos a la casa, entretenían así las largas y oscuras horas de domingo. Ignoro también cómo,

después de gritar ¡darling! al más puro estilo teatral, aún tuve aplomo suficiente para que no me temblara la voz al señalarles la puerta y pedirles que abandonaran la casa con la mayor brevedad. Lo que sí sé, en cambio, es lo que dijo Luis cuando le conté la escenita. No dijo *«Elemental, querido Watson»* , pero casi. Según él, toda la historia tenía su aplastante lógica. Los Darling habían trabajado antes con la primera señora Onassis, y la casa aún estaba llena de fotos de su antiguo marido, al que adoraba. A su vez, el gran amor de Aristóteles Onassis había sido María Callas. Seguramente fue allí donde los Darling empezaron a jugar a los fantasmas, y a representar las óperas Aida, La Traviata, Carmen, todo el repertorio de la Callas. Yo era muy escéptica al respecto, pero Luis insistía en que la explicación era ésa. Pero entonces —reflexionaba yo— ¿jugarían también a que eran Onassis y Jackie en pelotas? Y si es así, ¿quién haría el papel del uno y el del otro?

Yo estaba muy impresionada y hubiera preferido dar parte a Scotland Yard, pero Luis dijo que no, que a lo peor algún periodista entrometido se enteraba de la anécdota y al ministerio no le iba a gustar nada que trascendiera. Al final le hice caso y no llamé a nadie. Tampoco me he atrevido a contarlo por ahí, pero desde ese día, cada vez que oigo la voz de María Callas (y no digamos ya si canta Carmen) se me escapa un *«¡darling!»* .

STEAK AND KIDNEY PIE CON UN TOQUE EXÓTICO

Pese a la precipitada marcha de los Darling, nuestra madre aún tuvo tiempo de aprender esta buena receta de uno de los platos más clásicos de la cocina inglesa. Se trata del típico steak and kidney pie pero con un toque de curry y es ideal para días fríos.

Ingredientes
(para cuatro personas)
600 g de carne de añojo
250 g de hígado
2 cebollas pequeñas picadas finitas
250 g de champiñones pequeños
130 g de harina
2 cucharadas de aceite
1 cucharada de salsa Worcester
125 ml de vino tinto
125 ml de caldo
un pellizco de curry
2 hojas de laurel
250 g de masa de hojaldre congelada
1 yema de huevo
1 cucharada de nata para cocinar

PREPARACIÓN

Limpiar bien los riñones y trocearlos en dados junto con la carne.

Dorar la cebolla picada en una sartén. Cuando ya esté, retirarla y poner la carne y los riñones. Dorar y reservar.

Volver a poner la cebolla en la sartén. Añadir la harina poco a poco para que no se formen grumos. Después, agregar los champiñones, la salsa Worcester y el curry disuelto en un poco de caldo.

Poco a poco, incorporar el vino y el resto del caldo. Añadir las hojas de laurel. Dejar que hierva a fuego lento durante una hora.

Retirar y dejar enfriar. Quitar las hojas de laurel. Poner la carne en una fuente de horno. Una vez descongelada la masa, estirarla para hacer una tapa con la que cubrir el pastel. Mezclar las yemas y la nata y pintar la superficie de la masa con la mezcla.

Cocer en la parte inferior del horno precalentado y dejar a fuego medio 10 minutos, hasta que la masa esté cocida y dorada por encima.

Servir con verduras.

UNA DE FANTASMAS

Cuanto más tiempo llevo en Inglaterra, más de acuerdo estoy con Asterix el galo: ¡están locos, estos ingleses! Y como están locos, hay que ver lo difícil que resulta entenderlos y no meter la pata. Por ejemplo, una de las primeras cosas que aprendí aquí es que es muy importante conocer todos los don'ts. Los don'ts, como su propio nombre indica, son todas las cosas que uno no debe hacer bajo ningún concepto. No se debe —y agárrense a la brocha— contestar a preguntas tan normales y corrientes como ¿cómo está usted?, how do you do? Cree uno que lo educado es contestar. Craso error. En la buena sociedad inglesa no se explaya uno diciendo *«Muy bien, gracias, aunque ahora que usted lo menciona estoy algo acatarrada, etcétera»* . No, de ninguna manera, a nadie le importa si está usted acatarrada o no. A un how do you do se contesta sólo con otro how do you do, eso es lo correcto y lo demás una vulgaridad imperdonable. Otro don't es, por ejemplo, hablar en la mesa con quien a uno le apetece. Lo preceptivo es hacerlo durante el primer plato con la persona que esté sentada a su derecha. Al llegar el segundo plato se debe uno volver irremediablemente hacia su vecino de la izquierda aunque esté en plena discusión o deje al

interlocutor de la derecha literalmente in medias res cuando le estaba contando cómo su querido padre había sido víctima de un accidente mortal; no importa, media vuelta y al otro lado. Tampoco está permitido fumar hasta que el anfitrión toasts the Queen, que no quiere decir *«tostar a la Reina»* (que literalmente también), sino, en el caso que nos ocupa, hacer un brindis. Pero los don'ts más pesados son los que tienen que ver con las cosas de las que se puede y de las que no se puede hablar. Tradicionalmente, hay tres temas de conversación tabú en Inglaterra y más aún si se trata de diplomáticos: el primero es la religión, el segundo es la política y el tercero es el sexo. En realidad, no está tan prohibido hablar de sexo como de sentimientos, diría yo. Porque así como he escuchado a más de un elegante conde o duque hablar de lo que él llamaba naughty things, cosas traviesas, jamás he oído a un inglés hablar de algo relacionado con lo que siente o ama. Curioso realmente, porque la mayoría de las conversaciones comienzan con un *«Yo siento»* o un *«yo quiero»* — *«I feel»* o *«I love»* —, pero aquí, para ser honestos, por lo único que está bien manifestar afecto es por los animales o los jardines. Manifestar amor por las personas se considera too emotional, o too latín, que en román paladino viene a querer decir que es cursi o sentimentaloide.

Visto lo visto, ahora comprendo por qué se habla aquí tanto del tiempo: es de lo poco que se puede hablar sin sonar too personal, otro pecado imperdonable eso de ser demasiado personal. Sin embargo, yo acabo de descubrir un tema de conversación perfecto. Teniendo en cuenta que no soy experta en jardines ni en caballos, gatos y perros, que son los temas que quedan libres si exceptuamos el de la climatología, ya lo tengo decidido: de ahora en adelante me

dedicaré a hablar de fantasmas. Sí, a los ingleses les encanta hablar de espíritus y apariciones. El tema lo descubrí un día que me tocó en una cena sentarme a la izquierda de un viejo coronel de caballería. Después de estirar al máximo mis conocimientos equinos (Sí, me encanta Ascot. Sí, en Uruguay hay más caballos españoles que árabes. No, nunca he ido al Derby), afortunadamente entró en nuestra conversación Freddy. Por lo visto, el tal Freddy fue un soldado del rey que allá por 1560 se cayó de un caballo español y se rompió la crisma. Desde entonces vaga cual alma en pena por las caballerizas de los Royal No Sé Cuántos, esto es, el cuartel de mi amigo el coronel. Cuando el salmón suprime sobre cuna de spinach feuilleté del segundo plato nos separó haciendo que dejara al coronel con Freddy en la boca para hablar con mi vecino de la izquierda, aproveché para preguntarle a éste a bocajarro: *«¿Cree usted en fantasmas?»* . Y éxito total, mister Dumpling, que así se llamaba el agente de bolsa que me tocó a la izquierda, tenía como espíritu a madame Fernand, que vagaba por su casa de campo, en Yorkshire. Al parecer, la buena señora era una emigrée de la Revolución Francesa que murió emparedada en el sótano de la casa que ahora es de mister Dumpling.

Desde ese día he aprendido que todos los ingleses, no importa su sexo, clase social o religión, creen en fantasmas. Además, esto de los espíritus es una cuestión de prestigio: quien no fue a un colegio con fantasma, o no tiene una casa con espíritus, o ni siquiera cuenta con una *«presencia»* en su salita de estar, es un don nadie, un paria, en este país de tantas castas. Una vez hecho mi descubrimiento, todo ha sido coser y cantar. Cuando quiero congraciarme con mi profesora de inglés, por ejemplo, cuando quiero que el carnicero me venda los filetes más baratos o que mi

peluquera no me haga un desaguisado en el flequillo, yo invoco a los espíritus.

OTRA DE FANTASMAS

Todo esto que cuento me iba ser de lo más útil en nuestra visita a B., adonde fuimos Luis y yo en compañía de Dolores. B. es el castillo de los duques de E, allá en la frontera con Escocia, cerca de la Muralla de Adriano. Según las guías turísticas, B. es el tercer castillo habitado más grande del Reino Unido y la cuna de la familia E, que llegó a las Islas Británicas nada menos que en 1066, es decir, de la mano del mismísimo Guillermo el Conquistador. Su fortuna actual se estima en unos seiscientos millones de libras. Sin embargo, según rezan también las guías turísticas, hace poco el duque se dio cuenta de que el castillo era demasiado costoso de mantener y, a pesar de que, desde hace años, se visita como centro turístico, consideró que su situación financiera lo obligaba a cerrarlo. Entonces los habitantes del lugar fueron a hablar con él y le dijeron que no podían permitir de ninguna manera que su castillo ancestral fuera cerrado y que todo el pueblo se comprometía a colaborar con los trabajos que hiciera falta de forma gratuita. De este modo, resulta, según leo aquí, que ahora la que hace las camas ducales es la farmacéutica; el té lo sirve la dependienta de la tienda de ultramarinos;

las caballerizas las atiende el dentista, mientras que el pedicuro se ocupa del jardín.

La amistad de Dolores con el hijo mayor de los E data de hace unos años, cuando aún vivíamos en Moscú y, a pesar de que Charles es un poco, digamos, particular, han continuado en contacto desde entonces.

La llegada a B. fue de lo más espectacular. Como era otoño, todo el paisaje estaba teñido de rojos, amarillos, granates, y el aire era glacial. El castillo no puede ser más impresionante. Murallas de piedra sobre las que revolotean los buitres, foso con puente levadizo, torre central. Pero lo que más me sorprendió fue ver que, en cada una de las almenas, había un soldado con armadura de aspecto bastante amenazador. Ahora es fácil deducir que se trata de maniquíes, pero me imagino la impresión que haría en otros tiempos menos pacíficos a quien se acercara a sus murallas. También éstas son oscuras e inexpugnables, con ese aspecto que sólo se logra después del paso de los siglos y tras soportar varios asedios. Total y en resumen que, con tal panorama se imagina uno que en cualquier momento va a aparecer el espectro de Macbeth o, peor aún, de su señora con las manos teñidas de sangre y recitando aquello de: *«Fuera maldita mancha, fuera te digo…»* . Por descontado, yo tenía ya preparada mi amable pregunta de siempre para conversar con los ingleses: *«Dígame: ¿cree usted en los fantasmas?»* , pero realmente la pregunta parecía un tanto redundante en semejante lugar.

Los F. nos recibieron de la forma más afectuosa. Y después de desfilar por interminables pasillos decorados a un lado y otro con Van Dycks, Tintorettos y no sé yo si algún Rafael, llegamos por fin a nuestro destino, es decir, los dormitorios. A Luis y mí nos tocó uno muy lindo y acogedor, con cama con dosel, jofaina, palangana y un orinal bajo la

cama. Es una suerte poder añadir que también tenía cuarto de baño, por lo que los antes mencionados artilugios de aseo eran —gracias a Dios— ornamentales. No dormí muy bien esa noche, pero yo creo que era más porque la cama era dura que por el temor a que se me apareciera lady Macbeth o alguno de sus sanguinarios amigos. Aun así, hay que decir que todo crujía: los suelos de roble centenario, el dosel de palo de rosa, los muebles de caoba y la boiserie de nogal. Vamos, que con tal sinfonía de maderas ya empezaba yo a entender por qué en este país todo el mundo cree en espíritus.

Al día siguiente nos fuimos de picnic. Sí, tal como suena, a pesar de que estábamos a finales de octubre, que hacía un frío peludo y que de vez en cuando llovía. Pero ya se sabe, otra de las razones por las que estoy de acuerdo con Asterix en eso de que *«están locos, estos ingleses»* es a causa del tiempo. Y ahora no me refiero a que hablen tanto de él, sino a su manía de estar siempre a la intemperie. Ellos lo llaman estar outdoors, que suena más chic, pero viene a ser lo mismo: consiste en estar fuera de casa cuando lo que el tiempo aconseja es no sólo en estar dentro, sino además bien pertrechado de una mantita de cuadros y una "bolsa de agua caliente. En fin, el caso es que yo me calcé mi mejor sonrisa diplomática (también unos calcetines de lana gruesos y botas de goma) y allá que nos fuimos de picnic. El grupo estaba formado por las siguientes personas: Beatrice y Ralph, los duques; su hijo Hugo, de unos veintipocos años, que no se separaba ni un milímetro de Beth, su mujer, una inglesita con cara de lista y también de pocos amigos. Después estaba Lawrence, el hijo menor, con otra novia de características similares a Beth. Y, por supuesto, Charles. En Charles vale la pena que me detenga unos minutos. Nunca me ha gustado buscarles peros a los

amigos de mis hijas, no obstante, este chico es, desde luego, todo un personaje. Pelirrojo hasta parecer una nécora, alto y bastante gordo. Al principio despista, porque se diría que se trata de uno más de esos ingleses excéntricos siempre vestidos de gentleman farmer con chaqueta de tweed, pantalones de pana viejísimos, camisa raída y foulard de seda anudado al cuello en forma de plastrón. Pero no, Charles es mucho más que eso. Para empezar, sufre de melancolía (pronúnciese así, a la inglesa, poniendo el acento en la o: melancowliá). No sé exactamente en qué consiste, y sus padres tampoco, los pobres han peregrinado por centenares de médicos y especialistas sin demasiado éxito; por lo visto, todo comenzó después de un partido de squash particularmente violento hace años. Charles era en aquel entonces un gran deportista, pero, en contra de la sabia opinión de su entrenador, tras el partido, se bebió de golpe un vaso de agua helada y pasó lo que pasó. A mí aquella historia me resultaba conocida, era lo mismo que le había ocurrido a Felipe el Hermoso, marido de Juana la Loca, sólo que Felipe murió de repente y a Charles le produjo melancowlia. Por supuesto, a pesar de que la anécdota tenía como protagonista a personajes reales, me abstuve de hacer en voz alta el paralelismo, por si las flies, que estos ingles son muy suyos. En fin, y volviendo a Charles, el caso es que desde entonces está sumido en una apatía total. Le cuesta levantarse, le cuesta hablar. Le cuesta incluso, según él, probar bocado a pesar de que, en el poco tiempo que llevo viéndolo (y teniendo en cuenta que es antes del almuerzo) se ha zampado ya cinco Kit Kats sin convidar a nadie. Pienso que si no estuviera sumido en esa gran melancolía podía ser incluso un muchacho casi agraciado, al menos tiene unos ojos bonitos. Pero la desidia le hace parecer aún más gordo, más lento, más fofo: se

podría decir que es algo así como un gran oso pardo con chaqueta de tweed y foulard de seda. Ah, se me olvidaba, además tiene la cara llena de granos que él disimula con un maquillaje que, sospecho, roba a la duquesa. Como todos los inexpertos en estas lides, piensa que tapar los granos consiste en ponerse una lechada de crema cuanto más gruesa mejor, lo que en su caso se traduce en una especie de gotelé rosado. Esa mañana, como algo excepcional, vino con nosotros e intentó unos primeros pasos por la carretera, aunque en seguida se declaró exhausted y pidió al jardinero (o al callista, según se mire) que lo llevara en su coche hasta el lugar del picnic.

Llegamos por fin resoplando a una explanada muy grande donde había unas ruinas normandas. Entonces, la farmacéutica-doncella y el jardinero-callista empezaron a desplegar todo el contenido de dos enormes cestas de picnic que habían preparado para la ocasión. A mí, desde niña, me fascinan estas maravillosas canastas y siempre he querido tener una. Hace poco estuve en Harrod's viéndolas, pero son archicarísimas. Pueden llegar a costar más de mil libras. Y es que, como a los ingleses les gusta tanto el outdoors, hay muchas ocasiones para lucirlas, lo que ha hecho que se conviertan en un símbolo de estatus. Por supuesto, estas dos eran espléndidas, con vasos de metal y cubiertos de plata con escudo grabado. También había platos con dibujos de animales salvajes. Si no hubiese hecho aquel frío bestial y no hubiera soplado aquel viento que debía de venir directo del polo, casi, casi podría haberme hecho la ilusión de que me encontraba dentro de la película Mogambo departiendo con Clark Gable.

Ahora nos darán algo calentito, me dije mirando dos termos de aspecto prometedor, pero no, lo que salió de aquellos termos magníficos fue, en palabras de la duquesa,

«a very lovely and cool gazpacho» . Increíble, gazpacho en los montes escoceses y con este biruji. Pero es que uno de los problemas más enojosos, a mi modo de ver, es que aquí, en Inglaterra, de un tiempo a esta parte, les ha dado por la gastronomía foránea. Primero, naturalmente descubrieron la cocina de los países de la Commonwealth, con sus curries y samozas. Después, la francesa, con sus fricasés y sautées, y ahora les ha dado por la cocina mediterránea. Y están pesadísimos con su descubrimiento y en cuanto uno se descuida, le atizan una paella (pronúnciese paéla) un gazpacho (pronúnciese gaspachu) o una talamosalata, qué desastre.

—¿Un poco de pepino para su gaspachu?—preguntó amablemente Beatrice, y luego, cogiéndome de un brazo, me llevó bajo un milenario roble porque, según explicó, tenía que hablarme de algo muy importante y privado.

Mientras caminábamos hacia allá bras dessus, bras dessous, que dicen los franceses, no pude dejar de reparar en algo extraño. No sólo era frío y desolado el paisaje, sino también el ambiente que se respiraba en nuestro grupo. El duque, después de dirigir a Luis dos o tres frases amables, se había apostado en un talud cercano para hacer un poco de birdwatching. Éste es otro amenísimo pasatiempo inglés que consiste en pasar varias horas inmóvil, con unos prismáticos a mano con la esperanza de ver si aparece algún pájaro raro en el horizonte. Charles, por su parte, después de dar cuenta de una cesta entera del picnic (tenía una sólo para él), se había tumbado bajo un árbol cercano y parecía un enorme muñeco de ventrílocuo abandonado en un rincón. Los otros miembros de la familia, los dos hermanos de Charles y sus clónicas novias, por su parte, se habían sentado en un círculo cerrado, dando la espalda al mundo como los pioneros americanos intentando

defenderse de los sioux. *«Podrían invitar a Dolores a su aquelarre»* , pensé, pero de momento no le di más importancia al dato.

—Bimbo —me dijo Beatrice cuando por fin llegamos al roble milenario y nos sentamos en una de sus raíces (nótese como para mi anfitriona soy Bimbo y no mistress Piscadas, y es que ya estamos en pleno first ñame bases, o sea, el estado previo a la amistad eterna) —, Bimbo, querida, tengo algo importante que hablar contigo, ¿estás cómoda?

La verdad es que no lo estaba mucho. El viento polar arreciaba como nunca y las raíces de árbol no son precisamente blandas, pero no lo dije, claro. Entonces ella me abrió su corazón y pasó a decirme que estaba extremadamente preocupada por el futuro de su hijo Charles. Me confesó que, en las familias inglesas nobles, y tal como ocurre también en otros países, el mayor hereda todos los bienes, pero con la particularidad de que aquí la diferencia patrimonial es tan inmensa que los segundones se ven relegados a vivir en unas pequeñas casitas dentro de la inmensa propiedad familiar con una asignación anual que les pasa su hermano.

—Y en nuestro caso, querida, esta circunstancia desigual se ve agravada por un problema de fantasmas.

Tate, pensé yo entonces, ya me parecía que tardaba mucho en salir a colación el tema estrella de este país. El problema familiar va de fantasmas, claro, no podía ser de otro modo con este decorado gótico. Siguiendo las reglas no escritas del arte de la conversación británica, y para no parecer demasiado interesada, después de observar a Beatrice con aire comprensivo, dejé que mi mirada vagara del duque birdwatcber al heredero melancólico; luego a los hermanos segundones para fijarla por último en el perfil del lejano castillo. Allá lejos, sobre las milenarias piedras,

vigilaban las silentes figuras de los guerreros de guardarropía. En realidad, lo único que desentonaba en aquel ambiente macbethiano era el gazpacho, pero bueno, sigamos.

—En concreto, ¿qué es lo que te preocupa, Beatrice? —me atreví finalmente a preguntar.

Y entonces mi nueva amiga me contó que, desde que alguien le echó una maldición a la familia allá por el siglo XVII, ninguno de los hijos mayores había sobrevivido para convertirse en duque. El heredero natural moría siempre joven y sin descendencia, de modo que acababa siendo el segundón quien heredaba el título.

—Hasta hace unos lustros esto era de lo más lógico, querida. Como comprenderás, el hecho de que el mayor herede todo y el segundo quede relegado a vivir en un pequeño cottage no es lo ideal para fomentar el amor fraternal, y el estigma de Caín estaba a la orden del día en nuestra familia.

Imaginé que Beatrice, con la sutileza ancestral que los ingleses llaman understatement, quería inferir con esto que el segundo apiolaba de alguna manera al heredero. Pero, por supuesto, no intenté confirmar mis sospechas, sólo asentí bebiendo un helado sorbo de gazpacho, y ella continuó.

—Sin embargo, lo incomprensible es que, en estos tiempos más pacíficos, la maldición ha seguido cumpliéndose de forma inexorable. El padre de Ralph, por ejemplo, era el cuarto de los hermanos varones. Dos de ellos murieron en la Gran Guerra y al tercero se lo comió un tigre de Bengala en la India cuando estaba de virrey, una gran pérdida. Ralph, por su parte, tampoco era el mayor, sino el segundo. Su hermano Hugo fue piloto de la RAF

durante la Segunda Guerra Mundial y su avión cayó al mar y nunca lo encontraron.

A continuación, Beatrice, señalando el círculo formado por sus dos hijos menores y sus novias, suspiró.

—Ya ves, en nuestro caso tenemos nada menos que tres hijos varones. De los dos pequeños, uno tiene novia y el otro ya está casado y con un bebé; de lo más convenient para la línea sucesoria, pero en cambio Charles...

Entonces, bajando la voz, como si el aire helado de aquellos highlands pudiera llevar sus palabras hasta oídos indiscretos, Beatrice me dijo que ella se había propuesto romper como fuera la maldición de la familia y, para eso, lo primero que tenía que hacer era *«casar a Charles, querida, es evidente que es la única manera de torcer el destino»* .

Una vez más dejé que mi mirada vagara hacia Charles. Se había quedado dormido desparramado en toda su inmensidad bajo el árbol y roncaba, se le podía oír desde allí.

—El problema es que de momento no ha habido manera humana de lograrlo —continuó Beatrice—. Como es lógico, dado su rango y su fortuna, primero intentamos casarlo con alguna chica de una familia aristocrática inglesa, o por lo menos con una de familia de industriales conocida, pero nos ha resultado imposible. Después, no tuvimos más remedio que bajar a la nobleza europea. A él le gustaba mucho Carolina de Mónaco, pero ya se sabe, estas chicas Grimaldi prefieren cazafortunas o incluso camareros y gente horrible, son tan unreliable... —Beatrice se sirvió algo más de gazpacho del termo y lo apuró con desesperación, como si fuera un whisky escocés triple malta—. Tan unreliable, sí, desde luego las chicas de hoy en día no sé en qué están pensando, son todas unas atolondradas, estuvimos haciendo gestiones aquí y allá con gente de alcurnia menos elevada.

Algunas dijeron que sí, pero no eran del gusto de Charles. Y es que él tiene unos gustos muy exquisitos —al decir esto, Charles, desde su árbol, pareció emitir unos gruñidos de aprobación—, muy exquisitos, pero se nos estaba agostando el mercado, la verdad. Entonces fue cuando casi llegamos a un acuerdo con una actriz de cuarta fila y bastante fresh pero que por lo menos había sido novia del príncipe Andrés un par de meses; sin embargo, tampoco resultó. Dos semanas antes de la boda, cuando ya habíamos salido en todos los tabloides con comentarios muy poco agradables, Rosalind se fugó con un guerrero massai que conoció en un rodaje, fue dreadful, really. Por eso hemos pensado en Dolores.

—¿En Dolores? —exclamé yo atragantándome con unos cuadraditos de pepino (cortan demasiado gruesa la guarnición del gazpacho aquí).

—Sí, Bimbo —continuó Beatrice sin pestañear ni prestar la menor atención a mis toses—. En su caso, es una lástima que sea sudamericana, claro, pero como es rubia y de ojos verdes casi ni se nota. Además, como tenemos la suerte de que habla inglés sin acento seguro que con el tiempo la gente acaba olvidando ese pequeño detalle. En fin, resumiendo, querida, que hemos pensado que se case con Charles lo antes posible, después de las carreras de Ascot, por ejemplo. Es joven, sana y yo calculo que para el verano que viene podríamos tener nuestro heredero y vencer así la maldición de los segundones. ¿Qué me dices?

Por suerte no tuve que decir nada porque otro fantasma entró entonces en escena. No fue el de lady Macbeth, que casi con toda seguridad debía de estar agazapado detrás de alguna de esas venerables piedras riéndose de nosotros. Tampoco el de ninguna de esas terribles brujas de Shakespeare con sus cánticos macabros, bey double,

double toil and trouble... Ni siquiera fue el tan mentado fantasma de los segundones asesinos, sino el llamado Fantasma de las Lagunas, uno, por supuesto, del que yo no había oído hablar en la vida, pero que en seguida logró ponerme los pelos como púas.

—To the lagoon! —gritó de pronto el callista-jardinero.

—To the lagoon! —exclamó la farmacéutica-doncella.

—Good God, are you sure, to the lagoon?

Todos salieron corriendo como alma que lleva el diablo. Por suerte Charles, que seguía desparramado bajo su árbol como si nada, tuvo a bien explicarme a qué se referían. Por lo visto la tal laguna era un lugar pantanoso con peligrosísimas arenas movedizas.

—Incluso se ha dado el caso de que desapareciera un caballo con su jinete y todo, Bimbo, un lugar muy poco recomendable. ¿Cómo se le ocurre a tu marido acercarse por allí, y con Dolores además?

Entonces comprendí lo que estaba pasando. Mientras yo conversaba con Beatrice, Dolores y Luis se habían aburrido de no tener con quién hablar. Así, al ver que Charles se había quedado dormido bajo su árbol, Dolores había intentado entrar en el infranqueable círculo sagrado de sus hermanos y sus novias. Pero según me contaría más adelante ni siquiera le dirigieron la palabra (seguramente porque se imaginaban que era candidata a novia de Charles y, por tanto, toda una amenaza para sus intereses). Luis, por su parte, tampoco había tenido suerte con el duque. El deporte de observar pájaros al que nuestro anfitrión se había entregado no sólo es largo y solitario, sino que requiere silencio total. De este modo, después de veinte minutos esperando junto al duque a que apareciera un ruiseñor de las cumbres o al menos un mal jilguero, Luis

había dicho que se iba a dar una vuelta y eso era lo último que se sabía de él y de Dolores.

—Y* ahora tememos que se hayan perdido o, lo que es peor, que hayan ido hacia la laguna —me dijo Ralph—. Tenemos que ir a buscarlos.

La noche comenzaba a caer cuando subimos al coche para iniciar la búsqueda. A lo lejos se recortaba apenas el lúgubre perfil del castillo con su silente cohorte de guerreros. Viajábamos a muy poca velocidad, tocando el claxon con frecuencia para que nos oyeran. De vez en cuando nos deteníamos para iluminar con los faros la espesura. No hablábamos, no se oía volar una mosca. Por fin, tras tres cuartos de hora de tensa búsqueda, decidimos volver al castillo. Según el duque, era más prudente pedir ayuda a la policía local y con ellos peinar la zona. Hacía frío, yo tenía aún más frío en el alma. Rezaba, ¿qué otra cosa podía hacer? Rezar y confiar en el sentido de la orientación de Luis. Así como el mío es pésimo, el suyo no le había fallado nunca; siempre se las arreglaba para encontrar el camino de vuelta, ¿por qué no esta vez?

—Tranquila, llamaremos al inspector Fibbs, y ya verás como él los encuentra —me tranquilizaba Beatrice.

Y en esas estábamos, en llamar al inspector Fibbs, o a Scotland Yard, cuando, al acercarnos más al castillo, vimos una luz en la ventana de lo que debía de ser el salón. Por la noche en el edificio no quedaba nadie más que la familia, de modo que, me dije, la luz sólo podía deberse a dos cosas, la presencia de un fantasma o...

La verdad es que no vale la pena estirar más la intriga. Naturalmente, no se trataba de un fantasma sino de Dolores y Luis. Cuando llegamos arriba nos los encontramos a los dos de pie, frente a la chimenea encendida, y aún ateridos. Por suerte, el buen sentido de la

orientación de Luis los había conducido directamente al castillo sin bordear siquiera la famosa lagoon. Más tarde, después de tomarnos un reconfortante whisky con nuestros anfitriones y de oír dos o tres historias aterradoras sobre personas desaparecidas por aquellos parajes, por fin llegó la hora de irse a la cama. Una vez allí, bien provistos de sendas bolsas de agua caliente, Luis yo nos contamos los avatares del día. Él se justificó diciendo que había decidido volver al castillo dando un paseo con Dolores, cansado de sorber gaspachu en el más sepulcral silencio durante el birdwatching con el duque. Por mi parte, le conté mi conversación con Beatrice: la maldición de la familia, los hermanos segundones de mirada torva, la presencia de Charles bajo el árbol dormitando como una gran boa que hace la digestión, y sobre todo el plan de su madre de convertir a Dolores en duquesa para neutralizar el maleficio de la familia. Sí, todo esto se lo conté abrazada a él (y también a mi bolsa de agua caliente). Y, mientras lo hacía, las maderas centenarias de nuestra habitación crujían, afuera soplaba el viento y los guerreros de piedra de las almenas proyectaban una sombra tétrica a través de los ventanales. Cómo sería la cosa que, para sacudirse el miedo (y el frío) por una vez en la vida, Luis estuvo de acuerdo conmigo y los dos suspiramos a coro:

—¡Verdaderamente, están locos estos ingleses!

Algunas de las anécdotas que recoge el cuaderno de nuestra madre no tienen epílogo feliz. Varios años más tarde, cuando ya no estábamos en Inglaterra, nos enteramos de que Charles, después de otros muchos romances infructuosos (el último con la madre de una muy famosa top model tanto o más guapa que su hija), murió soltero y sin descendencia. Lo sucedió su hermano segundo, que ahora ostenta el título de duque. Lamentablemente, se

cumplió una vez más la vieja maldición de la familia de que nunca el duque es el primogénito. A nuestra madre, al enterarse, le dio mucha pena. Desde entonces ya no se ríe tanto de los fantasmas.

LA PERFECTA CESTA DE PICNIC

Sin embargo, como no todo va a ser triste, nuestra madre guarda también de aquella visita a los F. una descripción muy divertida de todo lo que debe contener una cesta de picnic inglesa. Esta relación podría figurar en uno de esos libros de buenos modales que tanto gustan a los británicos.

Una perfecta cesta de picnic consta de dos partes (algunas veces se trata de dos cestas separadas): una contiene los cubiertos y utensilios, la otra la comida. En la primera debe haber necesariamente platos y vasos (irrompibles, de metal o, más modestamente, de plástico) cubiertos, manteles, servilletas. También debe contar con cubiertos de servir y, sobre todo, con una navaja suiza multiusos provista de sacacorchos, destapador y abrelatas, así como dos termos, uno para líquidos fríos y otro para calientes. Las versiones más sofisticadas contienen además un mosquitero, cubreplatos de tela metálica contra los insectos y repelente. En cuanto a la segunda canasta, la de la comida, existen distintos tipos de picnic, por lo que el contenido varía. El más común es el que recurre a los sandwiches de distintos sabores, entre los que no pueden faltar los de roastbeef, de pavo, de queso con berro y, sobre

todo, la estrella de los sandwiches ingleses, los de pepino. También son adecuadas las patas de pollo frío, la ensaladilla rusa y, para hacer gala de un cierto cosmopolitismo, se pueden añadir: samozas, tabulé y dips para mojar en salsa picante o talamosalata y humus. Asimismo es agradable ofrecer una sopa fría como gazpacho, vichyssoise o crema de calabacín. El segundo tipo de cesta es el que se recomienda para un almuerzo informal pero a la vez sofisticado y caro. En este caso se debe huir de los sandwiches, por muy exquisitos que sean. En su lugar se recomienda, además de las sopas frías, alguno de estos platos: caviar acompañado de patata hervida y crema agria o blinis; pavo trinchado con su guarnición; langosta fría con mayonesa o tártara. Igualmente son muy apreciados (y aunque parezcan vulgares no lo son) los filetes empanados cortados en tiras finas y las minihamburguesitas. Después de ofrecer un buen surtido de quesos, el postre más aconsejable es cualquier tipo de tarta y fruta fresca, pero nunca helados ni sorbetes.

MARY POPPINS Y LADY DI EN BUCKINGHAM PALACE

Esta noche tiene lugar la recepción anual que ofrece la Reina al cuerpo diplomático, y aquí estoy, una vez más, a las puertas del Buckingham de mis amores. Mejor dicho, de mis terrores, porque cada vez que paso por delante de sus venerables muros me acuerdo de mi striptease y me dan sudores fríos; hay que ver las cosas que uno hace por la patria. Esta vez, en cambio, yo estaba decidida a no pasar a las páginas de ningún anecdotario jocoso del palacio. (Y lo hay, me refiero al anecdotario: los ingleses, que tienen —o tenían hasta hace poco— ese fervor sacrosanto por la familia real, escriben muchos libros sobre todo lo que esté relacionado con ella. Uno de esos libros se llama The Royal Gaffe y recoge todas las meteduras de pata, tonterías y escenas embarazosas que protagoniza la gente en presencia de la Reina.) Para evitar la menor posibilidad de ingresar en esas páginas yo me propuse prestar mucha atención al vestuario. Al mío y al de mis hijas, porque en esta ocasión también estaban invitadas Carmen y Dolores como *«hijas solteras»* de un embajador.

Así, unas semanas antes no tuvimos más remedio que convocar una reunión en la cumbre para estudiar cómo íbamos a ir vestidas. Puede parecer una exageración, pero no lo es tanto porque, como todo en este país, una recepción real tiene sus don'ts; y los don'ts del vestuario son muy complicados. El primero y primordial es, igual que en la presentación de credenciales, no vestir de negro, por aquello de que la Reina pueda pensar que estamos de luto y darnos el pésame. Para evitar gaffes reales, no tengo más remedio que renunciar ahora a la mitad de mi vestuario de noche, porque casi todos mis vestidos largos o son negros o lo parecen. Lo ideal, ya se sabe, son los colores vivaces, pero ni el rosa chicle, ni el azul vientre de pavo real, ni el verde loro entra dentro de mi gama favorita (quelle horreur). Por eso decidí optar por un vestido rojo que tiene mil años, pero con dos o tres arreglitos y la ayuda de un chal de cachemira lila puede quedar bastante bien. El problema ahora son las chicas. Dolores porque es punk y Carmen, porque desde su separación le ha dado por ahorrar. Contagiada, supongo, de la proverbial vena Scrooge de este país, dice que no puede gastar en nada superfluo y que debe save for a rainy day. O lo que es lo mismo, ahorrar para cuando vengan las vacas flacas. Según ella, hasta que no empiece a trabajar y ganar su propio dinero tiene que administrar muy bien lo poco que le queda para que a sus niñas no les falte de nada. Como si les fuera a faltar algo estando aquí Luis y yo, pero ella está en plan madre coraje y no hay quien la aguante. Ni siquiera permite que yo le compre el vestido.

—Ni hablar —dice—, ese dinero también debe ser saved for a rainy day.

Dolores, por su parte, presenta otras dificultades. Ella dice que no piensa cambiar de estilo por que la inviten a

Buckingham y que si no puede ir como le da la gana, prefiere quedarse en casa viendo Top of the Flops, que es un programa de música cacofónica, creo. E ir como le da la gana implica ya sabemos qué: un look entre Morticia de la familia Adams y Alice Cooper. Lo cierto es que si se vistiera así para cualquier otro compromiso sería extravagante, pero en el caso de una recepción real es completamente inoportuno: en cuanto la vea la Reina, seguro que le da el pésame, y ya tenemos conflicto diplomático. Por fin, después de mucho parlamentar, nuestro Yalta particular dio sus frutos. Yo iré con el vestido rojo de hace mil años. Carmen acepta ponerse uno de los míos de un azul igualmente prehistórico, y Dolores ha encontrado una solución intermedia. Llevará el vestido que se hizo para la boda de Mercedes hace unos años, un gris perla lindísimo que cada vez que se lo pone (casi nunca) rompe veinte o treinta corazones. Menos mal que en esta familia somos todos bastante agraciados, porque si no, no sé qué sería de nosotros.

Y allá que nos fuimos Luis y yo con nuestras dos hijas. Hay que decir, para dar algún detalle de ambiente, que la entrada a Buckingham es de lo más espectacular. La decoración es rica, casi apabullante, y el vestíbulo impone, pues está iluminado por cuatro lámparas descomunales, tan grandes que yo calculo que si una de ellas cayera sobre los presentes mataría de un golpe lo menos a sesenta. Aquello me recordaba esa escena de El fantasma de la ópera en la que cae la araña sobre la platea y todo el mundo grita.

Mientras íbamos desfilando hacia la sala de audiencias me llamaron la atención dos detalles casi gastronómicos: la liga de mujer que Harold Wilson lucía en la pierna derecha y el olor a comida que inundaba el palacio. Lo primero tiene una explicación muy sencilla. Wilson, como tantos otros

ingleses ilustres, está en posesión de la Orden de la Jarretera. Con ese término que ahora sólo se usa en gastronomía (jarret), se denomina una vieja y muy exclusiva condecoración inglesa que tiene su curiosa historia. Según me contó Luis, en medio de un banquete, el rey Eduardo III, allá por el siglo XIV, se agachó de pronto para recoger la liga que se le había caído a una bella dama con la que se rumoreaba tenía amores. Al hacerlo y ver la cara de sus súbditos dijo, de lo más nonchalant y en francés: *«Honni soit qui mal y pense»* , que, traducido, más o menos quiere decir *«Vergüenza debería daros ser tan mal pensados»* . Desde entonces se instauró tan selecta condecoración, que consiste en que señores muy serios, como todos los ex primeros ministros del reino, se paseen por ahí, como ahora Harold Wilson, con frac de gala de calzón corto y una liga de cabaretera en el jarrete. Los ingleses, genio y figura, como siempre. Lo que no sé es qué pasará con mistress Thatcher, que también anda por ahí. ¿Ahora que ya es ex primer ministra le darán también la Orden de la Jarretera? Y si se la dan, ¿cómo la usará? Con calzón corto no creo. ¿En la pantorrilla? ¿Más arriba? Imposible. La miré y ella me devolvió una sonrisa gélida, con un destello de sus ojos azules, esos que, parafraseando lo que dicen de los de Elena de Troya, botaron mil barcos. O si no mil, sí los suficientes para hundir la flota Argentina hace dos años en las Malvinas, por ejemplo. Qué ojos tan terroríficos. Había también otros personajes conocidos por ahí que no sé muy bien qué pintaban en una recepción diplomática. Estaban Michael Caine y Ringo Starr, por ejemplo, pero los que más me llamaron la atención fueron dos: lord y lady Spencer. *«Han venido aquí para una misión diplomática muy delicada»* , me sopló el embajador de Bolivia, que es viejo amigo mío. Con él coincidimos en Moscú y recuerdo que yo

entonces estaba empeñada en que era el embajador de China por su aspecto asiático. Por suerte hace años que me ha perdonado mi metedura de pata.

—Lord Spencer ha venido para intentar hacer las paces con su hija, la princesa Diana —me explicó—. Ella no le habla desde que se casó con su mujer actual; no se pone al teléfono, no contesta a sus cartas; realmente odia a su madrastra.

Yo miré a la buena señora. Tenía, ¿cómo decirlo?, un aspecto muy real. Era alta, estirada, y lucía un vestido de amplia falda color berenjena con el corpiño bordado en piedras del mismo color. Sobre el peinado (inmenso también) flotaba una corona de esmeraldas que, vista desde lejos, debía de valer un potosí. También llevaba una banda que le cruzaba el pecho y, sobre ella, una condecoración grandísima. Estoy segura de que su madre (que, por cierto, es aún más famosa que ella, pues se trata de la prolífica autora de novelas rosa, Barbara Cartland), habría estado muy orgullosa de su hija en ese momento: era la prueba palpable de que sus historias edulcoradas pueden llegar a hacerse realidad.

—¿De veras que están tan peleados lady Di y su padre? —le pregunté a mi amigo, el embajador de Bolivia.

—Sí —continuó él—. Y a lord Spencer, que ya no sabe qué hacer para mejorar la situación, se le ha ocurrido venir hoy a palacio. Los lores y los caballeros de la Orden Británica tienen la prerrogativa de poder presenciar las recepciones reales como espectadores, si lo desean, por eso están aquí Ringo y Michael Caine. Hay un estrado reservado para ellos en la sala del besamanos. Ya verás cuando entremos allí, comprobarás que se trata de una habitación cuadrada, que tiene un palco en el piso superior. Nosotros nos situaremos abajo, en fila, esperando la

comitiva real, y ellos tomarán su lugar arriba. La esperanza de lord Spencer (esto lo sé porque tenemos el mismo dentista que mientras me tortura habla muchísimo) es que su hija, al verlo allí y estando en presencia de tanta gente, incluida la Reina y toda la familia, no tenga más remedio que saludarlo, pobre hombre.

Olvidé por un momento las palabras del embajador de Bolivia porque otra vez llegaban hasta mí aquellos efluvios culinarios que he mencionado antes. Olía, lo juro, a coles de Bruselas. Y por muy de Bruselas que sean las coles, ya se sabe que igual, igual que el repollo. Este detalle se lo comentaré a Luis en cuanto salgamos de aquí. Con la lata que da él para que la casa no huela nunca a cocina: que si es un horror, que si da muy mala impresión, que si... A partir de ahora ya tengo mi coartada perfecta. Que lo sepa el mundo entero y en especial todas las abnegadas amas de casa que luchamos con denuedo contra este viejo problema: Buckingham Palace huele a repollo.

A continuación entramos en la sala rectangular y, tal como me había anticipado el embajador de Bolivia, nos fuimos distribuyendo alrededor de todo el perímetro. Frente a nosotros, y a una cierta altura, estaba el palco reservado para los lores. En él no vi a Caine ni el cuarto de los Beatles, sólo había dos personas: lord y lady Spencer. Ella, mayestática con su amplio traje berenjena, y lord Spencer, un tanto encorvado, vencido, como si le pesaran demasiado las condecoraciones y medallas que llevaba en la pechera. Sentí pena por aquel hombre, se le veía amoratado (¿será verdad que bebe mucho?), empequeñecido y como si estuviera haciendo un gran esfuerzo. De vez en cuando, sacaba un pañuelo y se secaba la frente. Pero a lady Spencer no le debía gustar nada el gesto porque lo miraba con unos ojos (casi) tan acerados

como los de mistress Thatcher, y él guardaba su pañuelo como un niño a quien han pillado en falta. A las ocho en punto, con todos los relojes de palacio dando las campanadas en distintos tonos de carillón, se abrió la puerta y entró la familia real. Delante iba la Reina y, entre ella y el duque de Edimburgo, dos señoras idénticas a su soberana.

—¿Quiénes son? —pregunté discretamente al embajador de Bolivia.

—Cada miembro de la familia real —me explicó él— viene seguido por dos personas de su total confianza. Nunca he visto que hagan o digan algo, pero están siempre ahí.

La fila real continuaba con el príncipe Felipe y sus acólitos, que eran lo más parecidos a él que la naturaleza permite, es decir, no mucho. Lo digo porque el duque de Edimburgo es de los hombres más guapos que he visto nunca y no debe de ser fácil encontrar clones suyos por ahí. Después venía el príncipe de Gales seguido de sus dobles (dos tipos bastante orejudos) y a continuación lady Di, flanqueada por una dama que, desde luego, no se parecía nada a ella porque era bajita, gruesa y de mediana edad. Se ve que, como apenas lleva unos años de princesa, todavía no ha dado tiempo a que se produzca el curioso efecto de mimesis. Con el fin de amenizar el paso de la comitiva, comenzó a tocar la orquesta. Era una orquesta elegantísima en la que la mitad de los músicos iban vestidos de escoceses y la otra de frac. Pero lo que más me sorprendió (con ser ya bastante chocante) no es que el violonchelista vistiera peligrosamente un kilt, sino la música que interpretaban. No era Beethoven ni Mozart, no, ni siquiera Andrew Lloyd Webber o los Beatles en versión sinfónica, sino... la banda sonora de la película Mary

Poppins. Así, mientras la Reina comenzaba a saludar inclinando la cabeza de forma que hacía destellar su diadema de diamantes, todos sus movimientos se acompasaban con los acordes de supercalifragilístico espialidoso o de chintchimeny chirnchimeny. La siguiente cosa que me llamó la atención fue que en estas audiencias su majestad no malgasta el tiempo utilizando ni una mísera neurona. Lo que quiero decir es que, a cada persona que saluda, le pregunta exactamente lo mismo: *«How do you do? Do you like London?»* . Y la frase ya casi parece un mantra: *«How do you do? Do you like London? Chirnchimeny chirnchimeny...»* . El duque de Edimburgo no es mucho más original que ella aunque —según me sopló también el embajador de Bolivia—, como le gustan mucho las señoras, una señal clarísima de que alguien es de su agrado es que se salga mínimamente del guión. Ya se estaban acercando. Ya oía yo muy nítidamente sus Do you like London? cuando me dio por mirar una vez más hacia arriba para ver qué hacían los Spencer. Ella continuaba imperturbable y erguida, con la vista fija en su hijastra, la princesa Diana. Él, por su parte, también tenía puesta en ella la mirada, pero de un modo muy diferente, casi suplicante. Sonreía apocadamente y, cada tanto, saludaba con su pañuelito con un gesto igualmente tímido. Lady Di en ningún momento miró hacia allá. Me desentendí de ellos porque la comitiva estaba llegando hasta nosotros. La Reina me saludó, también el duque de Edimburgo me dio la mano, y después del ritual *«Howdoyoudo doyoulikelondon?»* me preguntó cuánto hacía que había llegado a Inglaterra e incluso inquirió si no me parecía que estaba haciendo demasiado calor para esta época del año. Toda esta imprevista retahíla fuera del guión hizo, naturalmente, que las otras embajadoras (y algún embajador también) me

miraran con recelo. Más aún cuando el duque retuvo mi mano unos segundos más de lo protocolario. Estaba yo, para qué negarlo, en una nube y por esta razón no pude oír lo que el príncipe de Gales les estaba diciendo a mis hijas. Se había detenido ante ellas cuando el maestro de ceremonias anunció a *«Miss Carmen and miss Dolores Posadas from Uruguay»* , y según parece se demoró delante de ellas incluso más tiempo que el duque de Edimburgo ante mí. Como digo, yo no oí lo que les decía, pero sí pude ver la cara que pusieron tanto Carmen como Dolores, de extrañada sorpresa.

Poco a poco fue desfilando el resto de la comitiva. La princesa Diana me pareció muy sonriente y cálida; no me extraña que digan que puede llegar a convertirse en un personaje de gran carisma. No sé, habrá que verlo, pero por lo menos ella no entona el proverbial *«How do you dooo»* , etcétera. Al contrario, ella parecía interesarse por la persona que tenía delante y sonreía todo el tiempo. Sonreía a diestro y siniestro, a los importantes y a los más humildes, en todas las direcciones salvo en la dirección de su padre, allá arriba, con el pañuelito. Pasó después la princesa Ana con sus damas clónicas, las tres con un aire muy equino. Y, como aún faltaba un buen rato para que la comitiva real terminara de saludar a los invitados del lado opuesto del salón, el embajador de Bolivia y yo nos dedicamos a especular sobre qué pasaría cuando lady Di llegase a donde estaban los Spencer. ¿Qué haría? ¿Saludaría a su padre o seguiría sonriendo en todas las direcciones excepto en ésa? ¿Se atrevería a hacerle un feo tan grande delante de todo el mundo? Tanto el embajador de Bolivia como yo pensamos que no tendría más remedio que hacer un gesto de reconciliación; sería muy cruel

humillarlo delante de todo el cuerpo diplomático y de toda la familia real.

La comitiva, con la Reina a la cabeza, se aproximaba ya al palco de los Spencer. Sonaba Mary Poppins, en esta ocasión eran los aires de Vamos a volar una cometa los que acompañaban los pasos reales. Llegado el momento, la Reina miró hacia arriba y saludó muy atenta. Otro tanto hizo el duque de Edimburgo. En cuanto al príncipe Carlos, estuvo especialmente afectuoso en su saludo, incluso le dedicó a lady Spencer una especie de venia con dos dedos. Ella, en su traje berenjena, se esponjó como una gallina de Guinea. Llegó por fin la princesa, pero parecía muy concentrada en sus saludos protocolarios, incluso se detuvo mucho rato con una embajadora y parecía preguntarle por detalles de su traje regional, por el pañuelo que llevaba en la cabeza, por las cintas de su corpiño.. La dama gordita que la escoltaba le dijo algo al oído, e incluso le tironeó un poco de la manga señalando en dirección a los Spencer. Ahora comprendía yo la misión de los acólitos. Su cometido era ser como el tercer ojo de cada uno de los miembros de la familia real, hacerles notar lo que, por descuido, se les había pasado por alto. Era muy improbable que lady Di no hubiera visto en todo ese tiempo a su pobre padre con el pañuelito, pero aun así el tercer ojo le hizo señas, primero sutiles, luego casi desesperadas. No sirvió de nada. Sonriendo a diestro y siniestro con la profesionalidad de un político en campaña electoral, alabando de esta embajadora su traje, de aquel embajador su condecoración, del de más allá su chaleco, la bella princesa pasó derrochando glamour por delante de su padre sin mirarlo. Mientras tanto él, allá arriba en su palco, sonreía frenéticamente, saludando con las manos extendidas...

Acto seguido, sin esperar a que la Reina abandonara la sala, lady Spencer cogió a su marido del brazo y literalmente lo arrastró hacia la puerta. Se lo llevó en volandas, con tanta premura que estoy dispuesta a jurar que perdió en el camino dos o tres de las condecoraciones que tan tristemente colgaban de su frac. Nos quedamos todos helados. No sólo por la escena que estábamos presenciando, sino, sobre todo, porque como ya he podido comprobar en otras ocasiones, la música ambiental tiene siempre un punto de sarcasmo. Mientras ocurría todo esto, la orquesta, imperturbable, continuaba interpretando la banda de Mary Poppins. ¿Y qué tocaba en esta ocasión? Era Con un poco de azúcar esa píldora que os dan... Pobre lord Spencer, ni con diez toneladas de azúcar creo yo que podrá digerir semejante píldora amarga.

—Imperdonable —opinó Luis, no bien estuvimos en el coche camino de casa—; lo que esa chica le ha hecho a su padre en público ha sido cruel. Si es así de rencorosa con su propio padre, ¿de qué será capaz dentro de unos años?

Yo dije que a mí me había parecido muy agradable porque no era tan tiesa como el resto de la familia real, pero Luis insistía en que una cosa es el carisma y otra la caridad, y que las dos no van juntas muy a menudo. Luego la conversación pasó a otros miembros de la familia. Luis dijo que a él la que más le había impresionado era la Reina, una mujer fría tal vez y encerrada en sus viejas tradiciones, pero con un innegable sentido del deber. Yo dije que mi favorito era el duque de Edimburgo. Lo dije así, muy nonchalant, que dicen acá. Y, para que no se me viera demasiado el plumero les pregunté a las chicas:

—Bueno, y ustedes sí que estuvieron hablando bastante con el príncipe Carlos. ¿Qué les pareció? ¿Tiene carisma

como lady Di? ¿O sentido de Estado como la Reina? ¿O atractivo personal como su padre?

—Lo que tiene es la gracia donde las abejas —dijo Carmen, mientras que Dolores opinó que era un perfecto guarango.

—¿A que no sabes lo que nos dijo cuando se paró delante de nosotras? —añadió furiosa—. No lo adivinarías ni en un siglo, vaya sentido de la diplomacia que tiene ése, vaya cretino, vaya...

—Pero ¿qué dijo? —insistíamos su padre y yo hasta que por fin nos contaron la escena.

—Resulta —comenzó a contar Carmen— que de pronto se nos acerca él con aire de seductor de los años cuarenta, jugueteando con los gemelos de su camisa como siempre hace, y, después de preguntar eso tan original de *«How do you do»* y *«Do you like Londón»* ...

—Sí —la interrumpió Dolores—, después de tan gran esfuerzo mental debió de pensar: *«Voy a salirme un poco del guión preguntando algo realmente novedoso»* , y dijo: *«¿Y de qué país son?»* .

— *«De Uruguay»* , contestamos nosotras —siguió Carmen—. *«Venimos de Uruguay»* ...

—Y entonces —apuntó Dolores, nunca las había visto tan sincronizadas, a estas hijas mías—, supongo que para demostrarnos que sabía geografía y biología y ganadería todo al mismo tiempo, ¿qué crees que se le ocurrió decirnos, al muy ingenioso? Pues resulta que bajó la voz, se acarició los gemelos con aire irónico, rió y dijo: *«Jow, jow, jow, de Uruguay, ¿eh? ¡En ese caso, vosotras sois las verdaderas Beefeaters! »* . Y con otro job, job como los de Papá Noel cuando habla con los niños en los grandes almacenes, siguió de largo para saludar al embajador de

Afganistán. Seguramente se creerá muy gracioso, el muy gilipollas.

—Y lo peor viene luego —continuó Carmen—. Como después de aquello debió de creerse que estaba en racha, tras preguntarle al embajador de Afganistán de dónde era, va y le dice: *«¡Ah! Si ellas son del país de los Beefeaters, usted es del país de los comedores de opio. Jow, jow, jow»* . *«¿Su alteza lo ha probado esta noche?»* , le contestó el embajador con la misma rapidez que podía haberse sacado del traje regional afgano una faca o algo así. Menos más que allí estaban los acólitos para solucionar la cosa: uno de esos dos clones suyos que lo acompañaban cogió suavemente al príncipe por el codo y lo empujó hacia delante, hacia el siguiente embajador.

—Que era el de China —añadió Dolores prosiguiendo la narración—, lo que fue una suerte, porque como los chinos hacen gala de no hablar ni papa de inglés, da igual la bordería que le dijera.

Yo estaba ojiplática, no podía creerlo y dije que lo más probable era que el que estaba con dos Beefeaters de más era el príncipe. Luis lo negó:

—No, el príncipe es casi abstemio. —Y luego, como adora los protocolos y esas cosas tan encorsetadas, añadió—: Es muy interesante. ¿Veis ahora para qué se inventó el *«How do you do? Do you like London?»* . Precisamente para que no exista nunca la posibilidad de decir inconveniencias. El secreto está en no salirse del guión; es aburrido pero también muy eficaz.

Por supuesto, ni las chicas ni yo estábamos de acuerdo y empezamos a debatir. Carmen dijo que con semejante tipo como heredero, no se podía cumplir aquella profecía del rey Faruk según la cual, en el siglo XXI no habría en el mundo más reyes que el de Inglaterra y los cuatro de la baraja.

Dolores, por su parte, opinó que no hacía falta esperar tanto, que en su escuela de arte ya había tres o cuatro artistas republicanos. Y yo, olvidándome un poco del príncipe Carlos y de sus inconveniencias, empecé a pensar en ella, en lady Di. ¿Cómo sería esa reina del siglo XXI? Su simpatía y cariño con la gente me había parecido excepcional, muy lejos de la apolillada rigidez del resto de los miembros de la familia real, pero en cambio, la actitud que tuvo con su padre...

Todo lo que cuenta mi madre nos sucedió en el año 83. En aquella época lady Di tenía apenas veintidós años y aún no se había convertido en el gran personaje mediático que sería poco después, y por aquel entonces todavía estaba sometida al estricto protocolo de la corte. Pero el hecho de que no saludara a su padre al menos con la cabeza y la forma en la que lo trató en público presagiaban, a mi modo de ver, muchas cosas. Primero, que no estaba dispuesta a ser tutelada y, segundo, que no era persona que olvidase agravios con facilidad. Años más tarde, segura de su indudable popularidad, dolida por las infidelidades de su marido y, según ella, empujada por la terrible forma en que la familia real la había tratado, a punto estuvo de acabar con la monarquía británica. No le importó, por ejemplo, contar en televisión intimidades de su vida matrimonial, tampoco ventilar trapos sucios o confesar públicamente que también ella tenía un amante. Y lo hizo a pesar de sus dos hijos adolescentes, para los que tales confidencias podían ser muy dolorosas. En cuanto al príncipe Carlos, por su parte, muy pronto aprendería de su pareja —y a un precio elevadísimo— que la forma de congraciarse con la gente no

es ir por ahí llamándoles Beefeaters o sugiriendo, entre risas, que fueran comedores de opio.

Él ahora cuida mucho más su trato. Ha desterrado esa forma inglesa y elitista de menospreciar a la gente, entre humorística y faltona, e intenta a toda costa elevar su siempre precaria popularidad. En cuanto a la profecía del rey Faruk, de momento no parece que se vaya a hacer realidad. En el siglo XXI todos los reyes están firmes en sus tronos. Qué sarcasmo sería que el único que no cumpliera la profecía de acompañar a los reyes de la baraja en el futuro fuera precisamente él. God save the King.

Para acompañar esta anécdota real, y en homenaje a los efluvios culinarios que infestaban el vestíbulo de Buckingham Palace, mi madre recogió en su cuaderno una receta de coles de Bruselas. En recuerdo de aquella canción popular francesa, Savez vous planter les choux y de la forma de hablar de los reyes, siempre en nos mayestático, la llamó: Á la mode de chez nous.

Por si no conocen o recuerdan esa vieja canción, que sirve para enseñar a los niños a nombrar cada una de las partes del cuerpo, dice así:

¿Saben ustedes plantar las coles como lo hacemos en casa?

Las plantamos con el pie,
las plantamos con el codo
[con la barbilla, con la nariz, con la cabeza...
y así hasta que los niños se cansen].

COLES Á LA MODE DE CHEZ NOUS

Ingredientes

(para 8 personas)

500 g de coles

50 g de mantequilla

sal, pimienta, nuez moscada

PREPARACIÓN

Limpiar las coles, cortarlas y ponerlas a cocer a fuego lento en agua salada. Añadirles un poco de bicarbonato para que conserven su color. Cuando estén tiernas, sacarlas del agua, escurrirlas y ponerlas en una sartén con un trozo de mantequilla. Agregarles un poco de pimienta y un pellizco de nuez moscada y dejarlas rehogar durante 4 minutos.

LA CASTAFIORE Y EL TESORO ESCONDIDO

Estoy realmente furiosa con Dolores, su última ocurrencia ya ha sido el colmo. Todo comenzó con una fiesta. Las fiestas de disfraces de Dolores empiezan a ser famosas en Londres porque son las más divertidas y las más originales. Hasta el momento, hemos tenido la fiesta de la ópera (con los invitados vestidos de Radamés, de Carmen la cigarrera, de madame Butterfly, de Aida...). Después, la fiesta de los náufragos (con gente disfrazada de Robinson Crusoe, Viernes, otros de supervivientes del Titanio, y hasta algún despistado que apareció de Stavros Niarchos). Luego vinieron la fiesta de los muertos vivientes, la del retorno de los brujos, la de los cazafantasmas y por fin la última: la de Tintín y Milu. Naturalmente, cada una tiene su ambientación especial y como Dolores está ya en tercer año de escenografía, la mise en scéne suele ser sensacional. Para la fiesta de la ópera, por ejemplo, decoró cada uno de los salones con los motivos de las distintas obras. Y para la del retorno de los brujos hizo que cada habitación pareciera la morada de los diversos adivinos y quirománticos del mundo: una de Cagliostro, la otra de

Hécate, la tercera de Circe, y así. Con tanto practicar en casa, seguro que este año, que es el último, sacará unas notas estupendas. De lo que no estoy tan segura es de que yo le vaya a perdonar la última mise en scéne. Pero bueno, vamos por partes, todo empezó del modo habitual y con estas palabras:

—Oye, jefa, ¿puedo dar una fiesta el próximo sábado?

—¿De las tuyas, Lolita?

—Sí, pero te prometo que el lunes por la mañana todo volverá a su ser y nadie podrá sospechar siquiera que aquí hubo nada parecido a una fiesta.

(Esto lo dice porque, después de la fiesta de la ópera, el comedor, una semana más tarde, aún se parecía mucho más a la taberna de Lila Espastia que al comedor de una embajada decente y, con la de los brujos, casi tengo que dar un cóctel disfrazada de Circe.)

—No debe quedar ni rastro el lunes por la tarde a más tardar, ésa es mi condición —le dije, y para que fuera más contundente añadí—: O se acabaron para siempre las fiestas. En cuanto a los objetos de casa, los candelabros, los bibelots, mis cosas...

Esta última advertencia era primordial. Dolores, como artista, piensa que todo vale a la hora de decorar y no le importa utilizar mis objetos más queridos para convertirlos en parte de sus montajes escénicos.

—Hands offtny things —le dije con el magnífico acento de Oxford que he adquirido últimamente, y ella insistió en que no me preocupara, que el lunes quedaría todo tal cual estaba ahora.

—Te lo juro, mami.

Acto seguido, como a mí también me encanta su profesión y si pudiera me apuntaría hoy mismo a clase de escenografía, empecé a ayudarla con los decorados para la

fiesta de Tintín y Milu. Las hijas de Carmen, Sofía y Jimena, se unieron al equipo y entre las cuatro comenzamos los preparativos. Carmen también andaba por ahí, pero colaboraba poco. Últimamente anda todo el día colgada del teléfono. Para mí que tiene novio, pero como no dice nada yo tampoco pregunto. Me encantaría hacerlo, la verdad, pero sé que no serviría de mucho, es demasiado introvertida esta hija mía. ¿Quién será su festejante? Cualquiera sabe, esta chica es imprevisible. Así como a Dolores sé que lo que le gustan son las ovejas negras, es decir, niños mal de familia bien, de Carmen se puede esperar cualquier cosa: lo mismo se inclina por grandes ganadores que por perdedores irredentos. Desde que está en Londres ha tenido millonarios aburridos, actores locos y fracasados, príncipes rusos que se dedican al karate, pintores que no pintan, escritores suicidas y hasta un tipo completamente normal y adorable, ni rico ni pobre, que a mí me gustaba mucho, pero a ella no. En fin, sea quien sea esta vez, tarde o temprano nos enteraremos. De momento lo único que adivino es que el festejante nuevo no vive en Londres, porque ella sale menos y está todo el día colgada del teléfono.

Una vez que terminamos los decorados, la casa nos quedó divina, lista para la fiesta. La biblioteca la ambientamos como Los cigarros del Faraón, incluso con una momia de papier maché de dos metros de altura que no sé de dónde salió, pero que era aterradora. El comedor simulaba El loto azul tanto que parecía un fumadero de opio del Shangai de 1940. El salón verde, por su parte, estaba dedicado a El secreto del Unicornio. Cualquier tintinófilo se habría impresionado: era el interior de una gran nave, con su globo terráqueo y un barco a escala (todos los amigos de Dolores aportan cosas a la mise en

scéne y ese barco en miniatura ya lo he visto yo en la casa de alguien). En este último decorado, sin embargo, nos permitimos una pequeña licencia que no sé si nos la perdonarán los tintinófilos más combativos. Como la Castafiore anda siempre persiguiendo al capitán Haddock, imaginamos que se habían casado, de modo que, en la pared principal, podían verse dos enormes retratos. A la derecha, el capitán Haddock mirando por un catalejo. Y a la izquierda ella, Castafiore, con vestido rojo y espejo en la mano como si estuviera a punto de cantar aquello de *«Je ris de me voir si belle en ce miroir!»* . Sensacional, de verdad que sensacional. Una vez listo el decorado, le tocó el turno a la comida. Yo decía que lo más fácil (y barato) era encargarlo todo a un restaurante chino, puesto que el comedor estaba decorado de El loto azul. Pero Dolores me recordó que los restaurantes chinos acá en Londres no son baratos, sino los más caros del mundo. Además, ella estaba empeñada en que la comida recordara a otro libro de Tintín, a El cetro de Ottokar, de modo que decidió encargársela a una amiga suya centroeuropea de nombre muy tralalá, Hesse, o Graf Spee, Sajonia Coburgo, o algo así (otra oveja negra, claro) que por lo visto es cordón bleu.

Una vez terminados todos los preparativos, yo ahuequé el ala. Lo hago siempre que hay una fiesta de Dolores: emigro, no sólo por el ruido ensordecedor y la música cacofónica que dura hasta las siete de la mañana, sino por un problema conyugal. En estas ocasiones, Luis, que es muy aficionado a la guerra psicológica, suele volverse insufrible. La estrategia consiste no en chillar, ni ponerse furioso, sino en todo lo contrario. Consiste en hablar aún menos de lo que ya lo hace, o sea, en no decir ni mu. Cuando empieza el bochinche, él se queda fósil en un sillón leyendo imperturbable a pesar de los ruidos y la música. Sólo

cuando se oye el sonido de algo que se rompe, el estrellar de algún vaso, plato o mueble, levanta una ceja y dice sin elevar ni un decibelio la voz: *«Allá van los vasos de Bacarrat de tu mamá»* , o *«Adiós a los platos de Sévres de la abuela Elena»* , o *«Bye, bye, lámpara de la biblioteca»* . Y luego sigue leyendo inmutable hasta que encuentra el momento más adecuado, el que más pueda molestar, para soltar la frase preferida de todos los hombres cuando ocurre algún desastre doméstico. La misma (apuesto) que le dijo Adán a Eva segundos después de que los expulsaran del paraíso por morder la manzana de marras: *«¿Ves? Ya te lo dije»* .

Por eso, yo emigro de casa cuando hay fiesta y me llevo conmigo a Luis. Ese día nos fuimos a un pueblito de Cornwall de lo más lindo y nos dedicamos a visitar pequeños anticuarios, todo un remanso de paz. Fue a la vuelta cuando me enteré de la última trastada de Dolores. Me la contó ella misma, no tuvo más remedio; la hubiera descubierto inmediatamente de todos modos.

—Verás, jefa, hay un pequeño problema, pero si no cunde el pánico y no te chivas a papá seguro que lo solucionamos en seguida, todo es cuestión de pico y pala.

—¡De pico y pala! —repetí yo temiéndome lo peor, porque con Dolores cualquier cosa es posible—. ¿Habéis enterrado a alguien en el jardín?

—Alguien no, algo. Tu caja de malaquita, para ser exactos, la grande que compraste en Leningrado, la que decían que provenía del palacio de Livadia. Verás, jefa, la idea era estupenda. Se trataba de esconder un tesoro como en el libro de El secreto del Unicornio para que la gente lo buscara y se divirtiera mogollón. Como esa caja es tan grande que parece un cofre, quedaba cool llenarla de monedas de oro de chocolate y enterrarla en el jardín. Lo

malo es que le encargué la misión a Gottfried ya un poco tarde en la noche y, claro, con todos los vodkas que nos habíamos tomado a la salud de Tornasol y a la del capitán Haddock y luego a la de Milu, de Abdalá y Hernández y Fernández..., el caso es que no se acuerda de dónde la sepultó.

—Que no se acuerda..., que no se acuerda —tartamudeé de pura indignación, pero no me valió de nada.

Dolores continuó diciendo que habían hecho un mapa del tesoro supercool, pero que debía de haber un error de cálculo porque, al cavar en el lugar indicado no encontraron la caja. No obstante, insistió, sólo era cuestión de perseverar un poco, porque al fin y al cabo el jardín no era tan grande, apenas tenía... cinco mil metros cuadrados y...

En fin, para hacer el cuento corto, aquí estamos ahora toda la familia pico y pala en mano buscando mi maravillosa caja de malaquita. Todos menos Carmen que, como siempre, anda colgada del teléfono. Dolores, por su parte, dice que va a llamar a un amigo suyo (otra oveja negra, apuesto), que tiene un padre zahorí y que seguro que ese señor, que es muy serio y muy profesional, la encuentra. Sofía y Jimena, con muy buen tino, dicen que por qué no contratamos a unos perros policía que sigan el rastro del chocolate. Luis, por su parte, ha dicho ya seis o siete veces su frase favorita: *«Ya te lo dije»* . Y yo lo que he dicho es que ésta es la ¡última! vez que Dolores organiza nada en esta casa.

Seguíamos en plena búsqueda, con el jardín perforado aquí y allá y todos con pinta de destripaterrones, bastante sucios, cuando sonó el timbre. Normalmente no suelo abrir la puerta y menos de esa guisa, pero dio la casualidad de que estaba excavando cerca de la entrada, junto a un

macizo de hortensias, y miré a ver quién era. Se trataba de un señor de unos cincuenta y tantos años, con gafas, pelo blanco y aire de mucha autoridad. No lo había visto nunca y no esperábamos visita, de modo que se me ocurrió que sólo podía tratarse de una persona:

—¡Buenas tardes! —dije cantarina—. Pase, pase por aquí. Usted es zahorí, ¿verdad?

Y le extendí una mano bastante embarrada; pero los zahoríes deben de estar acostumbrados a eso, digo yo. En ese mismo momento apareció Carmen y, después de lanzarme una mirada asesina, se llevó al señor de pelo blanco y aire de autoridad para dentro de la casa. Tuvieron que pasar varias horas para que se despejaran los dos misterios de aquella tarde. Por fin y no gracias al zahorí de Dolores que nunca apareció sino al perro policía del vecino (qué listas son mis nietas) encontramos la caja. Estaba enterrada junto a la tapia de la cocina y sólo se le habían desprendido dos lascas de malaquita que, por suerte, también pudimos recuperar. El otro misterio, el del amigo de Carmen, se descubrió al poco rato. El señor del pelo blanco se llama Mariano Rubio y está saliendo con Carmen desde hace unas semanas. Como él vive en Madrid y es un hombre muy ocupado, no se ven mucho y ésta era la primera vez que venía a casa. Luis dice que le parece un poco mayor para Carmen, que debe de tener lo menos veinte años más que ella, pero a mí me gusta. Me gustó desde el mismo momento en que, haciéndome la distraída y sin prestar atención a las miradas asesinas de Carmen, entré en el salón para echarle un ojo de buen cubero, con la excusa de que me había dejado allí un jersey que estaba tejiendo. Hace lo menos veinte años que no tejo un jersey y con la pinja que tenía llena de barro parecía una tricoteuse, sí, pero de las de la Revolución francesa, pero ya me estoy

contagiando de las excentricidades británicas. Y, acá en Inglaterra, la excusa de la calceta es de lo más plausible. Además, muchas mujeres inglesas tejen y, desde luego, todas adoran sus jardines. Lo miré bien haciéndole la radiografía. Tiene razón Luis, es un poco mayor para Carmen, pero yo tengo mucho ojo para estas cosas y estoy segura de que pueden llegar a formar muy buena pareja. *«Ya estás tú y tus intuiciones maternales»* , comentó Luis cuando por la noche hablamos del asunto. Tiene razón, las tengo y muy a menudo, me refiero a las intuiciones. Además, no suelo equivocarme mucho en las corazonadas respecto de mis hijas, pero en esta ocasión no se trata de mi intuición ni de mis poderes adivinatorios. Estoy segurísima de que esto va a funcionar porque que un señor tan serio e importante como él no pestañee siquiera cuando la dueña de casa lo confunde con un zahorí, ya dice mucho a su favor. Pero hay otro dato. Que alguien de sus características entre en una embajada donde la biblioteca está presidida por una momia de dos metros, pase después por un primer salón que parece un fumadero de opio, que luego se siente a tomar el té en otro donde, en vez de cuadros venerables de familia presidan la estancia el capitán Haddock y la Castafiore, y que lo haga todo sin que se le mueva un músculo, sólo denota una cosa: que quiere mucho, muchísimo a mi hija.

En cuanto a Dolores, vamos a tener que ajustar cuentas ella y yo, porque ayer mismo se le ocurrió decirme:

—¿Sabes una cosa, jefa querida? Estoy pensando en dar otra fiesta, esta vez sobre la Revolución francesa y que se llame Después de mí, el diluvio. ¿Qué te parece que pongamos de comida? Yo había pensado en pommes dauphinoise y un Chateaubriand bien, bien sangrante, pero

¿se te ocurre algún otro plato más? Tú siempre tienes unas ideas tan buenas, mami...

Por supuesto veté Después de mí, el diluvio y todas las fiestas de Dolores de ahora en adelante. Aun así, de la fiesta de Tintín y Milu saqué una receta interesante: el shashlik a la Klow. Está basada en un plato que le sirven al intrépido periodista cuando, en El cetro de Ottokar (en casa siempre hemos sido tintinófilos y nos acordamos de los episodios más nimios), va a comer al restaurante Klow, nido de conspiradores syldavos, aunque en este caso sustituiremos *«la carne de perro joven»* de la receta original por ternera. Se trata de una receta georgiana que trajo una amiga de Dolores y que me pareció interesante porque, en vez de marinar la carne en vino o vinagre se hace con agua con gas para que quede tierna.

Se prepara así:

SHASHLIJ A LA KLOW

Ingredientes

(Para 8 personas)

5 cebollas pequeñas

200 g de cabezas de champiñones

agua mineral con gas

4 dientes de ajo

1,4 kg de ternera rosada cortada gordita sal y pimienta aceite de oliva

Para la salsa

250 g de champiñones picados

1 cebolla picada finita

4 cucharadas de nata líquida

un chorrito de vino blanco
sal y pimienta

Para presentar el plato
pinchos tipo moruno largos

PREPARACIÓN

Cortar la carne en cubos. Preparar el marinado: en un bol poner la carne con los ajos machacados, una taza grande de agua con gas, dos cebollas picadas, sal y pimienta. Dejar marinar durante 5 horas cubierto con un trapo en la nevera, dando la vuelta a la carne de vez en cuando. Sacar un rato antes de cocinar.

Cortar las restantes cebollas en discos de tamaño similar al de los cubos de carne y ponerlas junto a las cabezas de champiñones en aceite.

Sacar la carne del marinado, ensartarla en los pinchos, alternándola con discos de cebolla y cabezas de champiñón, intentando que queden bien juntos.

Para preparar la salsa rehogar la cebolla hasta que esté dorada. Añadir los champiñones cortados finos. Sofreír durante cuatro o cinco minutos revolviendo constantemente. Añadir la nata líquida y un chorrito de vino blanco. Reducir durante un par de minutos.

Asar los pinchos en la parrilla, darles la vuelta a menudo y rociarlos con el marinado.

Servir con arroz y la salsa.

LA BODA DE DOLORES

Poco después de la fiesta de Tintín y Milu, a Luis le notificaron que tenía que volver a Uruguay. Durante nuestra estancia en Londres, muchas cosas habían cambiado en la familia. En el 84 se casó Mercedes; Gervasio terminó su carrera y empezó a trabajar en Madrid y Carmen, a finales del 85, anunció que quería volver a vivir en Madrid con sus hijas. En cuanto a Dolores, un par de meses antes de nuestra partida, nos avisó de que se casaba. Para mí fue una noticia estupenda. Perú Aznar, su novio, no es ninguna oveja negra. Al contrario, es un chico encantador al que conozco desde hace años y para mí es como un hijo más. Yo quería que fuera un casamiento tan lindo como el de Mercedes dos años antes. Ella se casó en Farm Street, una iglesia católica, y luego lo celebramos en casa con más de trescientos invitados. La boda de Dolores tendría que ser más chica por el poco tiempo que nos queda en Londres y la inminente partida, pero en casa tenemos mucha práctica en organizar festejos en situaciones complicadas, de modo que me puse inmediatamente manos a la obra.

Lo primero que hicimos fue distribuir el trabajo y asignar tareas. Luis (que normalmente no participa en

ninguno de los zafarranchos de combate) aceptó, por esta vez, ponerse al frente de la misión *«invitaciones»* . Las eligió él, dirigió su envío por correo e incluso se ocupó de organizar los vuelos de las personas que vendrían desde Montevideo y desde Madrid. Carmen se dedicó a supervisar la parte del mantenimiento. Esto es, repintar algunos desconchones de pintura, ver que los muebles no necesitaran ninguna reparación, comprobar el funcionamiento de todos los aparatos domésticos, etcétera. Yo, por mi parte, y además de la coordinación general, me asigné todo el trabajo de logística culinaria y, por supuesto, el menú. En esta ocasión la cena iba a ser un buffet y, por economía (yo siempre a vueltas con la economía, qué cruz), pensaba elaborarlo casi todo en casa. Mi intención era ofrecer esa noche varios de mis platos estrella, los más vistosos y también los más engañosamente caros, como el pastel de falsa langosta, por ejemplo. Y, para dar más empaque a las fuentes, compré en Harrod's cinco langostas de plástico con un aspecto tan real que parecían recién sacadas del agua. Sé por experiencia que, una vez bien montado y adornado, todo lo que se ponga sobre las fuentes tiene una pinta apetitosa y también carísima. Otro plato barato y muy vistoso es el curry Jaipur. Este *«montaje»* , porque ésa es la palabra exacta, mem lo enseñó la embajadora de la India en Madrid, que era maharaní de Jaipur. Ahora ella tiene una fortuna de las mil y una noches y no necesita hacer economías, pero da la casualidad que había sido cocinero antes que fraile o, mejor dicho, cocinera antes que maharaní, ya que fue hija bien de familia arruinada y por eso conoce una receta que cuesta dos rupias y que, a la vez, es sensacional. En realidad se trata de un pollo al curry, mondo y lirondo (o ternera, o cordero, según se desee), pero el truco está en la puesta en escena,

en el montaje. Se hace el pollo al curry según la receta tradicional y se coloca en una enorme fuente redonda con velas calienta-fuentes debajo, en medio de la mesa del buffet. Aparte se hacen tres tipos de arroz, uno blanco normal, otro salvaje y un tercero al azafrán. Cada uno de estos arroces se coloca en fuentes más pequeñas rodeando la gran fuente del pollo. A continuación se preparan las siguientes salsas: una de yogur con hierbas, una de chutney de mango (ésta no hay siquiera que prepararla, se vende hecha), y otra de mayonesa muy ligera rebajada con caldo. Estas tres salsas se presentan en cuencos individuales en el buffet junto con la salsa de curry tomada de la cocción del pollo. Además se preparan otros cuencos similares con los siguientes condimentos que el comensal se servirá para acompañar su plato de curry: uno con coco rallado; otro con orejones cortados en pedacitos; otro con uvas pasas marinadas en coñac; un cuarto con nueces picadas; un quinto con manzana picada (rociada con limón para que no se oxide); un sexto con pepino en cuadraditos, etcétera. La imaginación es libre y se pueden poner todos los cuencos que uno quiera, cuantos más mejor. Por último, lo que da el toque de glamour final a todo este montaje —y si se hace bien y muy vistoso, ocupa buena parte de la mesa— son los popodóms. Los popodoms son unas obleas de cereales que se venden en cualquier gran almacén y que resultan muy baratos y sumamente exóticos y en la mesa cumplen la misma función que el pan. Al freírse en aceite —y se pueden hacer el día anterior sin problemas porque se sirven a temperatura ambiente— se inflan y llegan a tener unos veinte centímetros de diámetro. Queda muy bien presentarlos desordenadamente en cestas rústicas, unos sobre otros.

Otro plato baratísimo que gusta a todo el mundo son los huevos. En invierno, se pueden hacer rellenos de atún o, más elegantemente, de cangrejo, y gratinados antes de servirlos. Si es verano, lo ideal es hacer dos fuentes de huevos rellenos, unos acompañados de salsa rosa y otros de mayonesa. Con los huevos puede uno salirse un poco del presupuesto y tirar incluso la casa por la ventana. Primero se rellenan con atún con mayonesa, bien baratito, y a continuación se les pone un copete de caviar. Pero ojo: nada de huevas de mújol o sucedáneos por el estilo, debe ser caviar del bueno, iraní o ruso. La cantidad es mínima pero el detalle no pasa inadvertido a ningún comensal. Yo incluso he oído comentar a más de uno lo espléndidos que estaban *«aquellos huevos rellenos de beluga»* .

Para completar el buffet, y siguiendo con mi idea de que se come más con los ojos que con la boca, tenía pensado añadir las siguientes fuentes: dos grandes salmones frescos pochés y fríos. Adornados, al menos en apariencia, á tout cracher, que dicen los franceses, aunque aquí la frase no sé si es afortunada. Lo que quiero decir es que debe acompañarse con varias salsas elegantes (una tártara, una mayonesa con champagne e incluso una holandesa, que es un bodrio de preparar pero da siempre un toque de high life a todo). Los pescados deben servirse glaseados, siempre con una gelatina al vodka y rodeados de distintas verduras, ojo al dato, todas *«mini»* : mini patatas hervidas, zanahorias baby, minicoles de Bruselas, miniguisantes, etcétera. Tengo comprobado que poner verduras enanas como acompañamiento da a la gente la impresión de que todo lo que éstas flanquean es caro y a la vez raro: es infalible. Otro plato que no debe faltar en un buffet como éste es un buen foie mi-cuit. Aquí no se puede ahorrar mucho, es cierto, porque el foie tiene que ser del mejor, pero son estas

excepciones caras las que aúpan la calidad del resto del menú. Por otro lado, tenía pensado añadir, por supuesto, diversas ensaladas. Todas tienen que ser muy vistosas y coloridas, las de hojas verdes, mezcladas con achicoria, rúcula y escarola; una ensalada de pasta, otra Waldorf, otra de patatas con cilantro, una más de tirabeques con jamón serrano. ¿Y qué más? En cuanto a los postres, que se han de colocar en la mesa una vez retirados los entrantes y el segundo plato, se me ocurren varios. Lo más importante es huir de la tradicional tarta de boda. Eso ya no se lleva. Por supuesto pienso sacarle el máximo partido a nuestro dulce de leche, ya que puede utilizarse en infinidad de variantes, desde unos suspiros de limeña (receta de la embajadora de Perú), hasta una mousse de tres colores (chocolate blanco, negro y dulce de leche), pasando por profiteroles rellenos de dulce de leche y un budín del cielo que hacía mi madre y cuya receta morirá conmigo. Top secret.

Una vez pensado el menú y encargados todos los ingredientes, quedaban por organizar otras cosas importantes: las flores (todas del jardín y en grandes ramos con mucho verde) y varios pequeños detalles de última hora. Dolores, mientras tanto, estaba muy atareada con su vestido, las pruebas de peluquería y de maquillaje, su viaje de novios, de modo que a ella no le encargué nada como hice con los demás miembros de la familia. Miento, le encargué una cosa.

—Mira, Lolita —le dije—, sólo te voy a pedir que hagas una gestión. La novia tiene que estar lo más tranquila posible en estos casos y yo ya me ocupo de que todo salga bien, pero tú acordate nada más que de una cosita: de contratar a los camareros para la cena. Con todos esos amigos ovejas negras que tenes, que se dedican a la

gastronomía, seguro que alguno tiene un servicio de catering y puede cedernos a unos cuantos camareros.

—Claro, jefa, yo me ocupo —me contestó mientras hablaba por teléfono, se hacía la manicura, llevaba un emplasto de barro reparador en la cara, dos rodajas de pepino sobre los ojos y escuchaba a Pink Floyd. Y ahí quedó la cosa.

El día de autos amaneció tan divino que hacía presagiar que todo saldría bien, y así fue, al menos al principio. Dolores estaba monísima. Nada de look zarrapastroso, nada de novia punk u oveja descarriada. Llevaba el largo pelo rubio como de modelo prerrafaelita cubierto de diminutas perlas enhebradas en él y, por encima, un velo de tul largo muy sencillo. El vestido era de raso crudo con unas pequeñas alforzas horizontales a la altura de la cadera por todo adorno, muy simple también, porque la sorpresa estaba en la espalda. Si por delante el vestido era recatado, casi casto, por detrás era fantástico, con toda la espalda al aire y una gran cola. Nunca la había visto tan linda, la verdad. Los asistentes a la boda eran, huelga decir, prácticamente todos ovejas negras. Pero ya empiezo a darme cuenta de que, en esto de las ovejas negras metafóricas, ocurre como con las ovejas de verdad: existen varios y muy distintos rebaños o cabañas. Estaban, por ejemplo, sus amigos ovejas N centroeuropeas. Me refiero a esos que, como ya he dicho antes, tienen nombres de personajes o lugares históricos o incluso de dirigibles o de barcos hundidos: Bismark, Hesse, Hindemburg, Graf Spee... Y los Bismark, Hesse, Hindemburg, etcétera, de esta generación son tipos muy curiosos que vale la pena describir. Los chicos, por ejemplo, vestían para la ocasión chaqués muy clásicos pero con toques exóticos. A veces se trataba de una corbata rara, otras de un chaleco como de

mucamo, e incluso había uno sin camisa, sólo con chaleco y, a la altura del gaznate, una pajarita. Las chicas, por su parte, también cultivaban un look similar, entre clásico y contestatario; un prototipo perfecto sería: vestido de Valentino, tatuajes en diversas partes del cuerpo, botas militares y sombrero de copa a lo Fred Astaire.

Los ovejas negras españoles, por su parte, son distintos. Por lo visto, la última onda en Madrid es una cosa que llaman La Movida. Dolores me ha explicado varias veces en qué consiste, pero la verdad es que no me entero muy bien. Según ella, se trata de un cruce entre lo kitsch y lo posmoderno, pero es un revoltijo de cosas y de personas que no tienen nada que ver unas con otras. En la puerta de la iglesia pude ver, por ejemplo, a un tipo con rastas que colgada de un brazo llevaba a una gordita con el pelo naranja y unas medias con agujeros (hasta ahí más o menos todo normal), pero del otro, y mostrándose muy acaramelado con ella, llevaba a una chica muy rancia y antigua que estoy segura de que debe de ser Hija de María o algo así. También había chicos de las Arenas de Bilbao, o señoritos de Jerez revueltos con amigas hippies de Dolores y un tipo que era la perfecta encarnación de Drácula, incluido el detalle del hilillo de sangre en la comisura de los labios (horreur). Este último se situaba junto a su santa madre, una señora muy maruja del barrio de Chamberí. Por lo que deduzco, La Movida consiste precisamente en eso, en que uno no se sorprende de hada. Es lo que yo pretendía hacer, no extrañarme de nada. De hecho, ni se me movió un pelo cuando de pronto, después del padrenuestro y antes de la comunión, una de las hippies de pelo naranja se puso de pie y se aclaró la voz como si fuera a cantar... Oh, Dios mío, pensé por un segundo, seguro que ahora se pone a berrear algo cacofónico en plena ceremonia, tranquila

Bimba, stiff upper lip, como dicen por acá. Callé, qué otra cosa podía hacer. Pero aquella chica de rastas naranja tomó aire y entonó el más maravilloso Ave María de Schubert que he escuchado jamás.

Reconfortada con los santos sacramentos (y con Schubert, versión rastafari) salí encantada de la iglesia pensando que la mitad de la ordalía había concluido y con gran éxito. Ahora quedaba la fiesta, pero ese es mi territorio, de modo que ¿qué podía salir mal? Todo estaba atado y bien atado por mí.

La primera señal de que la suerte empezaba a cambiar fue descubrir que los novios habían desaparecido. Sí, salieron de la iglesia cubiertos de arroz y pétalos de flores (y confeti, y otros objetos volantes no identificados, no olvidemos que aquella era una boda posmo), se subieron al coche de la embajada y no se supo más de ellos. Cuando llegamos a casa, al ver que no aparecían y aún sin preocuparnos demasiado, Luis y yo comenzamos a desplegar todo nuestro encanto diplomático intentando que se mezclara aquel ganado desigual. Presentamos a las ovejas negras españolas a las inglesas y a las centroeuropeas; hicimos que Hindemburg o Hesse conocieran a la madre del vampiro de Chamberí (algo tendrían que tener en común, ¿no?); conminamos a mis amigas de Montevideo y a las de Madrid para que le preguntaran a la soprano rastafari dónde había aprendido bel canto; y convencimos a Carmen, a Mercedes y a Gervasio de que colaboraran en la difícil tarea de juntar churras con merinas, y nunca mejor dicho. Pasaban los minutos. Un rebaño y otro se miraban con total desconfianza y de los novios ni rastro. Yo no sabía bien qué hacer, si servir el aperitivo o no. Los camareros que le había pedido a Dolores que contratara parecían retrasarse, de

modo que, de momento, sólo contaba con el personal de la embajada, la cocinera, la doncella y dos mucamos. Desde luego no eran suficientes para tantas personas, pero aún así les dije que se pusieran en marcha. No hay nada más pesado que una fiesta en la que la comida (y no digamos la bebida) tarda en aparecer.

Como aperitivo yo había previsto lo clásico, que es lo que más gusta. Nada de sushi ni de mousses de apio con regaliz, fuera el pulpo con menta y los ravioli de tapioca. Buena tortilla de patatas, buenas y baratas croquetas y también jamón del caro, con eso no se falla. Pasó media hora y luego una entera. Las existencias empezaban a menguar. Llegamos a ¡las dos horas! *«Una boda sin novios, eso sí que es posmoderno»* , me decía yo intentando mantener la sonrisa. ¿Y Luis mientras tanto qué decía? Él, cómo no, no hizo otra cosa que entonar su mantra...

—Ya te dije... que con Dolores nunca se sabe qué catástrofe puede pasar.

—Ya te dije... que era mejor gastar un poco más pero contratar a una empresa que organizase todo.

—Ya te dije... que —rellénense los puntos suspensivos ad nauseam.

Por fin, dos horas y tres cuartos más tarde (la mato, juro que la mato) apareció Dolores. Tan campante, como si nada. Por lo visto se le había ocurrido, por el camino, una idea genial.

—Sí, jefa. El chofer nos dijo que la luz sobre el Támesis a esa hora era espectacular y, como comprenderás, no podíamos desaprovecharla. En fin, que allá nos fuimos a sacarnos unas fotos. Es verdad que a la vuelta cogimos un poco de tráfico y una manifestación pacifista, pero ¿qué te pasa? ¿Estás bien? ¿Por qué pones esa cara, jefa? No te entiendo, la verdad. Después de todo también Carmen se

fue a llevar su ramo de novia a la momia de Lenin y tardó un buen rato, ¿no?

Ooommm, respiré hondo y no dije nada, ¿para qué? Tenía razón, Dolores, a todas mis hijas (salvo Mercedes, Dios la bendiga) se les ocurre hacer excursiones raras el día de su boda. Pero da la casualidad de que cuando se casó Carmen yo tenía casi quince años menos y un ejército de camareros soviéticos que pasaban copas, croquetas y tortilla sin parar. Ahora, en cambio, ¿dónde estaban los camareros que tenía que contratar Dolores?

Iba a hacerle precisamente esa pregunta a mi hija pero no pude. Las ovejas negras de una y otra cabaña la tenían rodeada. Todos querían hacerse fotos con ella y con Perú. También mis amigos querían fotografiarse con los novios y, de paso, imagino, fotografiar disimuladamente a toda aquella fauna que había por ahí para luego contar a la vuelta que la boda de los Posadas había sido un zoo. En fin, y como yo digo, OOOOMMMM. Lo mejor que podía hacer era ir a la cocina y ordenar que abrieran el comedor cuanto antes. Aquellas dos clases de invitados tan diferentes nunca iban a confraternizar, ni siquiera rozarse, estaba claro, y dos horas y media de cóctel es más de lo que puede resistir un cuerpo sea de oveja blanca o de oveja negra.

Cuando me dirigía hacia el office, vi de pronto un claro entre los invitados de uno y otro pelaje y pude acercarme disimuladamente a Dolores.

—¿A qué hora les dijiste a tus camareros que vinieran, Lolita? —le pregunté, y ella, mientras posaba entre un Hindemburg, un madrileño de rastas y mi hermana Hortensia, respondió extrañada:

—¿Camareros? Yo no he llamado a ningún camarero, jefa, pensé que de eso, como de todo lo demás, te ocupabas tú.

Y no se le movió un pelo de la melena prerrafaelita. Como si no fuera un desastre una cena que empieza casi tres horas tarde. Como si no fuera una complicación una fiesta con ganado tan variopinto que se miraba de reojo con recelo. ¡Como si no fuera una catástrofe cósmica una boda sin camareros!

¿Qué se hace cuando la situación es desesperada? Mi madre lo sabía muy bien: *«La vie c'est la bataille»* , solía decir ante cualquier contratiempo reclinada sobre una chaise longue, con una mano en la frente y en la otra una ginebra con unas gotitas de vermut que, a continuación, se echaba al coleto. Muy bien, eso mismo iba a hacer yo, sólo que con una variante. No me iba a echar nada a mi coleto sino al gaznate de todo aquel rebaño: si las penas con pan son menos, las meteduras de pata con alcohol, ni se notan.

Me gustaría poder atribuir a mi santa madre y a su juicioso ejemplo todo el mérito de haber sobrevivido a aquella situación desesperada, pero sería una gran mentira. Es cierto que mi decisión de convertir los whiskies dobles en triples, los gin tonics en bombas atómicas y los vodkas en cócteles molotov, desempeñó un papel importante en lo que voy a contar. Pero quien más responsabilidad tuvo en haber transformado una situación desesperada en algo muy divertido fue un amigo de Dolores. Se llama Miguel Bosé y desde aquella noche me he hecho incondicional de su club de fans. Y no por cómo canta, que canta regio, sino por poner en marcha el operativo siguiente. Después de la revelación de Dolores, Miguel me descubrió en la misma postura que mi madre cuando decía aquello de *«La vie c'est la bataille»* . Es decir, tumbada (por no decir descangayada) en un sofá a falta de chaise longue, con una mano en la frente y en la otra un

vaso vacío después de haber apurado dos whiskies dobles con más premura que John Wayne en el saloon.

—Déjame a mí —fueron sus escuetas palabras, y luego se esfumó.

La verdad es que con lo guapo que es este chico, el efecto del lingotazo y la situación kafkiana, creí que se me había aparecido el arcángel San Gabriel, o más concretamente, San Miguel. Y tal vez no haya sido sólo una impresión. Porque lo cierto es que, a los pocos minutos, y como "por mediación divina, se abrieron las puertas del comedor dejando a la vista una espectacular mesa de buffet, con sus arreglos de flores, sus altas velas encendidas, las falsas langostas rampando sobre budines enormes, el pollo al curry con toda su mise en scéne Jaipur, los salmones glaseados, el foie sensacional, etcétera, etcétera. Pero lo mejor no fue eso, sino el ejército de camareros que había por ahí sirviendo a los invitados. Camareros de muy distinto pelaje como, por ejemplo, el joven Hindemburg con su chaqué clásico y su chaleco de mucamo que quedaba de lo más bien sirviendo ensaladas. O el vampiro de Chamberí ayudado por su distinguida madre, que se ocupaban de repartir vino tinto. Y luego estaba James Hunt que, como fue campeón del mundo de fórmula i, pasaba a toda velocidad platos y cubiertos para que no se atascara la cola de hambrientos comensales. Y más allá estaban Bismark y Hesse ayudados por Miguel Primo de Rivera sirviendo el curry. Y más acá muy marineros, ellos, los hermanos Graf Spee, que se ocupaban de los salmones y de los huevos con caviar. Pero si hasta mi hermana Hortensia, que nunca en su vida ha llevado un plato a la cocina, andaba por ahí con un delantal blanco afanada en la tarea de servir. No soy muy ducha en citas bíblicas, pero aquello de pronto me recordó lo que decía san Juan. ¿O era

quizás Isaías el profeta de la buena nueva? En fin, no sé, me refiero a eso tan mentado de que llegará un día en el que el león pastará con las ovejas y la vaca morará con la osa y el león y el buey comerán juntos. Ahora por fin entiendo el vaticinio, porque algo muy parecido a tan edénica situación se estaba produciendo en mi casa y el responsable estaba allí capitaneando la operación. Con una servilleta al hombro y un mandil de rayas sobre su chaqué posmoderno. Con su forma de dirigir aquella orquesta inverosímil de músicos inconexos que trajinaban con platos, vasos, falsas langostas. Con su maravillosa sonrisa y su forma firme de mandar sin que se notara.

Siempre había creído que la belleza extrema tiene más de diabólica que de angelical y que Lucifer sería mucho más guapo que cualquier arcángel de la corte celestial, pero desde ese día he cambiado de opinión. Nadie puede ganar en belleza a mi san Miguel (Bosé).

—¿Ves como al final todo se arregla, jefa? —tuvo el rostro de decirme Dolores.

Y yo, tomándome otro whisky, allongée en mi chaise longue, para no matarla le contesté:

—Sí, pero tú tienes una suerte..., o mejor dicho un ángel de la guarda que no te mereces.

Para completar esta anécdota, en vez de anotar las recetas de los platos que compusieron el buffet de la boda, tal vez porque son todos bastante conocidos, mi madre hizo un croquis en su cuaderno de cómo debe presentarse el curry a la Jaipur.

COSAS QUE APRENDÍ EN LONDRES: LOS DO Y LOS DO NOT

Se están acabando las hojas de este viejo cuaderno y termina también nuestra embajada en Londres. Hay que ver qué rápido ha pasado el último año. Carmen ya regresó a Madrid con sus hijas, Dolores también. Gervasio y Mercedes ya están viviendo allí desde hace tiempo y Luis y yo volveremos a Uruguay: otra vez al ministerio. De nuevo le toca hacer pasillos por un tiempo hasta que la suerte nos depare un nuevo destino. O tal vez no haya nuevo destino y Luis se jubile. La palabra jubilación suena un poco fea, pero según me enteré el otro día jubilación viene de júbilo, de modo que mirémoslo desde ese punto de vista o, como dicen acá, *«Leí us look at the bright side of life»* . Mi inglés, por cierto, ha mejorado mucho. Ya soy capaz de hablar no sólo de fantasmas, que era mi conversación estrella cuando llegué acá, sino también de teatro, de música y hasta de política, aunque hablar de política entra dentro de la categoría de los don'ts de este país tan complicado. Y hablando de don'ts, no quiero cerrar mi cuaderno sin

dedicar unas páginas a este tema primordial en la vida de los ingleses.

Decía mi abuela que la vida social era un campo minado para los novatos. Que todas las reglas de urbanidad, cortesía y educación estaban pensadas, según ella, para que uno distinguiera inmediatamente los arrivistes de los arrivés, es decir, los trepadores de los que ya están arriba. Los ingleses, a quienes les encanta catalogar a las personas como si ellos fueran entomólogos y nosotros simples orugas, tienen un libro que es la Biblia de todo inglés elegante, que se llama The Debrett's Book of Good Manners y es, sencillamente, descacharrante. En él, uno puede aprender cosas tan increíbles como, por ejemplo, la manera adecuada de dirigirse a un obispo si se lo encuentra en un pasillo a altas horas de la madrugada y los dos en bata. O cómo han de comerse los guisantes (este asunto de los guisantes es, según el Debrett, una radiografía infalible del origen social de las personas). También explica cómo librarse de un pesado en una fiesta, de cómo neutralizar a un cotilla malvado, o del modo en que ha de dejarse propina en una casa de campo cuando va uno a cazar el zorro. Por supuesto Luis se convirtió en devoto del Debrett y a cada rato lo consultaba. Sostiene que le ha sido de gran utilidad en muchas más situaciones de las que él podría haber imaginado (incluida por cierto la de encontrarse con un obispo en el pasillo los dos en bata camino del compartido cuarto de baño). Bueno, la verdad es que *«su obispo»* era anglicano e iba en ropa de calle. Pero Luis iba en bata y, por lo visto, salvó el obstáculo muy elegantemente (lo preceptivo, según me dijo, es llamar al obispo Your grace y dejarlo pasar primero al WC).

Para despedirme de Londres in style, como dicen acá, me gustaría consignar alguna de las cosas divertidas,

anecdóticas y curiosas que contiene este libro. Muchas ya las conocía, como la forma correcta de comer espárragos y alcachofas al vapor (siempre con la mano y mojándolos en la salsa), pero existen costumbres que cambian según el país. Por ejemplo, en España es de mala educación comer el huevo frito con cuchillo. Aunque las puntillas dificulten la maniobra, aunque haya que utilizar el pan casi a modo de bisturí, jamás se debe recurrir al cuchillo. Lo mismo ocurre con la ensalada a pesar de que, a veces, las hojas están cortadas tan grandes que acabe uno pareciendo una vaca pastando en un prado. Los ingleses, en cambio, no conciben comer huevos sin cuchillo, tal vez porque, en su caso, éstos se comen sobre todo para desayunar y se acompañan habitualmente de salchichas o bacon. Otra cosa que sí sabía y que aconseja también el Debrett es la conveniencia de tomar el postre con tenedor. Puede parecer una majadería y un esnobismo absurdo, pero no lo es en absoluto. Se saborea mucho mejor una mousse, un hojaldre, una tarta y hasta un helado (a menos que haya a mano la cuchara especial para él), con tenedor que con cuchara. Porque el tenedor es más sutil, da aire a los postres. Luego el Debrett explica cosas que son de sentido común y se agradecen mucho. Por ejemplo, ¿qué hacer cuando uno llega tarde a una cena y el anfitrión le ofrece una copa? ¿Es correcto aceptarla o no? Aceptarla, aunque parezca lo adecuado, no lo es puesto que retrasaría al menos otros quince o veinte minutos el momento de pasar a la mesa. Una vez que uno se ha disculpado por la tardanza lo mejor es declinar. El Debrett, en su apartado de modales en la mesa, explica además cosas que uno siempre ha querido saber pero le parecía absurdo preguntar, como la manera correcta de comer una naranja. Hay que saber que cada país tiene sus reglas. En Inglaterra, por ejemplo, lo correcto es pelarla

sólo con el cuchillo y luego comerla con cuchillo y tenedor. Y llegamos al capítulo guisantes: los ingleses, parafraseando el cuento de Andersen, dicen que es posible descubrir a una princesa por la forma de comerlos. Ojo al dato, porque tiene su intríngulis. Hay dos formas de hacerlo. La primera es aplastar los guisantes con ayuda del cuchillo contra el lomo del tenedor con las púas para abajo (misión absolutamente imposible). La segunda forma es montar, con la ayuda del cuchillo, los guisantes en el tenedor con las púas hacia arriba pero siempre subiéndolos por la punta del tenedor, nunca por el lado. En fin, toda una trabajera, lo mejor es pasar de guisantes, al fin y al cabo no son tan ricos como otras verduras y le complican a uno la vida.

Paso ahora a enumerar las cosas que no sabía y que me han sido de utilidad aprender. Por ejemplo, el peligro de servir, en una cena de campanillas, ensalada como acompañamiento. Es aconsejable no hacerlo, no sólo porque requiere utilizar platitos o medias lunas especiales para ella, que ocupan lugar en la mesa y no todos los comensales saben usar, sino por algo en lo que yo no había reparado. Muchos anfitriones evitan servir ensalada porque el vinagre distorsiona el sabor de un buen vino y éste acaba pareciendo un vinacho peleón aunque sea un gran reserva.

Otra cosa interesante que aprendí fue que, a pesar de que nuestros padres nos prohibieran empezar a comer hasta que se hubiera servido el último comensal, ahora lo correcto es hacerlo en cuanto nos sirven. Como ama de casa debo decir que entiendo perfectamente la razón. Nosotras estamos siempre sufriendo porque la comida no llegue fría a la mesa, y cuanto antes se empiece a comer, mejor para todos. En fin, me he explayado tanto en datos sobre los do y los don'ts de la mesa que ya no me queda sitio en este cuaderno para los do y los don'ts en otras

áreas igualmente interesantes, como el protocolo en casa ajena, en un barco y (divertidísimo) en la cama con un nuevo amante. Prefiero, para acabar estas notas que me han acompañado durante tantos años, hacerlo con una receta. La última que conseguí en Inglaterra. Fue en una cena muy inglesa por lo extravagante y curiosa".* Se trataba de la celebración anual de la Sociedad de Amantes de Agatha Christie. El menú estaba inspirado en los personajes y los libros que tan célebre han hecho a su autora. Había, por ejemplo, de primero, carpa en croüte Muerte en el Nilo, seguido de un roast beef a la mode de Roger Ackroyd y de postre, una mousse de chocolate Diez Negritos que me pareció fantástica. Está hecho con diez tipos distintos de chocolate: chocolate con leche, con brandy, con café, con jengibre y hasta con yogur, toda una delicia.

POSTRE DE CHOCOLATE DIEZ NEGRITOS
O... NO QUEDÓ NINGUNO
(receta de Agatha Christie)

Aunque parezca muy difícil hacer un postre que contenga tantos tipos distintos de chocolate sin que la mezcla resulte incomible, indigesta o del todo horrible, en realidad es muy sencillo. Se trata de elaborar diez variantes de mousse de chocolate, que se sirven en pequeños cuencos del tamaño de un vasito de licor. De este modo, el comensal prueba las distintas mousses por separado. Por ejemplo: mousse de chocolate negro, blanco, con brandy, jengibre, praliné, dulce de leche, naranja, turrón, lima... Así pueden hacerse no sólo diez negritos sino todos los que uno quiera... hasta que no quede ninguno.

EPÍLOGO

Han pasado casi veinte años desde que nuestros padres dejaron Londres. Después de aquel destino, nuestro padre estuvo unos años en el ministerio en Montevideo y luego fue nombrado vicepresidente del Tribunal Administrativo de las Naciones Unidas, un cargo a tiempo parcial que sólo le obligaba a pasar un par de meses al año entre Nueva York y Ginebra. Poca ocupación para un diplomático de raza como él, pensamos siempre Gervasio y yo. Murió en Madrid en 1999, un año particularmente duro para la familia, ya que dos meses después fallecía también Mariano, mi marido. Tras una larga temporada en Uruguay, nuestra madre se trasladó a Madrid (donde residimos todos los hermanos Posadas). Ella ahora está aquejada de diversos achaques que le han impedido colaborar más activamente en la confección de este libro hecho de recuerdos, algunas notas y un toque de mitología familiar.

Madrid ha dejado de ser ese pueblo grande que era en 1965 para convertirse en una ciudad moderna y cosmopolita. En los descampados donde pastaban entonces las ovejas se han construido gigantescos rascacielos en cuyos alrededores resulta casi más sencillo tomarse un teriyaki o un Nasi Goreng que unos buenos huevos fritos

con patatas. Hace poco hemos sabido que lo que se comía en este país desde tiempos inmemoriales se llama dieta mediterránea y ahora está considerada la más saludable por todos los expertos en nutrición. Los restaurantes más sofisticados de entonces, con su toque alemán o francés, han sucumbido (excepto honrosas excepciones como Jockey o Horcher) a la avalancha de la innovación culinaria que ha colocado a España a la cabeza de la cocina mundial, algo impensable hace cuarenta años, cuando sólo se nos consideraba el país del ajo.

Aunque lejos de estas vanguardias, la restauración también ha llegado a nuestra familia. Dolores tiene desde hace más de diez años su propio restaurante en una de las zonas de más solera de la capital: El Viajero, un lugar de referencia para cualquiera que visite el Madrid de los Austrias.

Moscú, por su parte, se ha convertido en una ciudad casi desconocida a nuestros ojos, tan distinta a la de los años setenta, decorada sólo por bustos de Lenin y banderas rojas. Las autoridades actuales han buscado transformar la ciudad en el escaparate de la nueva Rusia, invirtiendo ingentes cantidades de rublos en limpiarla, pintarla, demoler edificios de estilo gótico-estalinista y construir nuevos símbolos de la falsa opulencia putiniana. Como en todas las grandes capitales del mundo, la globalización culinaria ha pegado allí con fuerza. Los restaurantes de diseño más vanguardista y extravagante de Europa están ahora en la antes gris y triste Moscú. Sus cuartos de baño son unisex, porque según dicen, esto facilita la confraternización, el intercambio de mesa, de compañía y de condimentos. Sin embargo, y como para muchos cualquier tiempo pasado fue mejor, en los últimos años han surgido varios locales que prometen un ambiente y una

decoración típicamente soviética, un viaje a aquellos años setenta que nos tocó vivir. Por suerte, la comida ya no tiene nada que ver con la austeridad de los menús de entonces, sino que se esfuerza en recuperar una versión esmerada y refinada de la rica cocina rusa tradicional. Además, el áspero trato que los camaradas soviéticos dispensaban a los clientes ha sido reemplazado por una amabilidad exquisita. Como es lógico, las facturas también están bastante alejadas de los proletarios precios de aquella época.

Y Londres sigue siendo Londres. Aunque lady Di haya sido sustituida" por la mucho menos glamourosa Camila, para muchos, y sobre todo para Gervasio y para mí, es la auténtica capital del mundo. El lugar donde surgen las nuevas tendencias en moda, arte y música que luego los norteamericanos reciclan y nos sirven en bandeja como propias; la ciudad donde conviven en perfecta armonía la savia nueva traída por emigrantes de todo el mundo con las más rancias tradiciones. Hace poco Gervasio y yo hablábamos con el embajador español destinado allí y nos confirmaba que, a pesar de todos los esfuerzos de la monarquía británica por adaptarse a los nuevos tiempos, el rígido protocolo de la corte de St. James no ha variado lo más mínimo y sospechamos que muchos de los consejos del Debrett siguen vigentes.

Esperamos que este viaje gastronómico-sentimental por lugares tan alejados entre sí en el tiempo, las costumbres y los hábitos alimentarios les haya divertido. También deseamos que puedan recordarlos a través de las recetas que hemos incluido junto a los relatos de esta versión amable de una vida, la diplomática, bastante más complicada y con muchos más sinsabores de los que hemos querido reflejar aquí, porque este libro ha sido pensado

para hacerles pasar un buen rato e incitar sus papilas gustativas.

Queremos agradecerles la oportunidad que nos han dado de bucear en nuestros recuerdos y los de nuestra familia. Aunque ha habido algún momento amargo, por un instante hemos podido volver a nuestros diez, veinte o treinta años y recordar sensaciones, pensamientos y vivencias que creíamos perdidos para siempre. Hemos descubierto que la famosa máquina del tiempo existe y que, para ponerla en marcha, en nuestro caso sólo hemos necesitado volver las viejas páginas del cuaderno de nuestra madre. Al hacerlo, como en un mercado persa, han escapado de él uno tras otro todos los aromas y sabores que envolvieron nuestra infancia.